AZIENDA AGRICOLA ZOF

Vitigno: Ribolla Gialla.

Epoca di raccolta: fine settembre.
Vinificazione: in bianco (il mosto viene subito separato dal raspo e dalle bucce mediante spremitura soffice).
Fermentazione: in vasche d'acciaio termocondizionate.

Elevazione: in vasche d'acciaio.
Imbottigliamento: nella prima quindicina di aprile.

La Ribolla Gialla: di antica origine friulana, tanto che cenni se ne trovano ancor prima del 1300.
Tradizionalmente veniva bevuto nel mese di novembre, ancora dolce, per accompagnare le caldarroste.
Il Ribolla gialla ha colore giallo paglierino scarico tendente al verdognolo, con sapore asciutto, fresco, vinoso, leggero, di corpo, ricco di acidità.

Accostamenti gastronomici: adora il pesce ed ancor più i crostacei, ma si accompagna bene ad antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, soprattutto creme e vellutate, secondi di pesce o carne bianca leggeri, salsati o grigliati.
Mescita: 10 - 12 gradi in calici ampi.
Capacità di evoluzione in bottiglia: 4 anni.

Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - **Fax** +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - **Email** info@zof.it