



# Cantaruth

Vitigno:	Ribolla Gialla in purezza al 100%. Autoctono Friulano
Forma di conduzione:	Da vitigni di proprietà
Denominazione:	V.Q.P.R.D. D.O.C. Colli Orientali del Friuli
Ettari di produzione:	Ha 1.78.00 in alta collina
Vendemmia:	A mano, in cassette a metà del mese di settembre
Vinificazione:	In bianco, come avviene per tutte le uve bianche, inoculando lieviti selezionati, utilizzando tecniche enologiche ed attrezzature all'avanguardia tali da permettere pressature molto soffici, a scapito delle rese uva mosto molto basse
Fermentazione:	Avviene a temperatura controllata dai 18°C ai 20°C, per un periodo non superiore ai 12 giorni. Successivamente vengono effettuati un paio di travasi per permettere uno spoglio naturale e lento; quindi rimane in tank di acciaio ad una temperatura che varia dai 12°C massimo 14°C fino all'epoca dell'imbottigliamento.
Gradazione alcolica:	12,50% vol.
Acidità totale:	5 gr/lit.
Affinamento:	E' sempre stata considerata un vino d'annata grazie alla sua caratteristica acidità che la rende unica. Noi la imbottigliamo a metà aprile e questo fa sì che conservi la sua originale serbevolezza anche dopo due o più anni.
Caratteristiche organolettiche:	Presenta colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso rimane fragrante e floreale, mentre al palato si riscontra la sua gradevole e fine acidità che la contraddistingue dagli altri vini bianchi friulani conferendone fine ed elegante freschezza.
Temperatura di servizio e accostamenti gastronomici:	Si consiglia di servirla ad una temperatura non superiore ai 14°C. Ottima se abbinata ad antipasti e minestre fredde a base di verdure, eccezionale con pesce, preferibilmente crudo.