



COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA



Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente “ponca”

Altitudine: 220 mslm

Età del vigneto: 23 anni

Tipo di potatura: Guyot

Vendemmia: manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi.

Epoca di vendemmia: fine settembre

Tecnica di vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia.

Aspetto visivo: colore giallo paglierino

Note olfattive e gustative: bouquet floreale e fruttato con sentore di fiori bianchi, note di mela, pesca e agrumi. Gusto caratteristico minerale ed agrumato, fresco, vivace, asciutto piacevolmente armonico con spiccata acidità.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti di mare, ideale a piatti di pesce fresco, ostriche, crostacei, carni



bianche, formaggi ecc.

Temperatura di servizio: 12 C°

Note: l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale.