



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Ribolla Gialla D.O.C. Collio 2018

UVE: Ribolla in purezza.

TERRENO: tipico del Collio, detto "ponca" formato da roccia marnosa composta di elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con 4.000 ceppi/ha, potature corte che permettono basse rese produttive ed elevate concentrazioni qualitative.

VENDEMMIA: raccolta manuale dell'uva avvenuta in epoca ottimale di maturazione a fine settembre.

VINIFICAZIONE: in recipienti di acciaio inox termocondizionati per 20 giorni a temperatura controllata da +16° a +20° C.

AFFINAMENTO: stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a +12° C, stabilizzazione in celle frigo fino al momento dell'imbottigliamento.

ALCOL: 13,0 % vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,00 g/l.

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/l in acido tartarico.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: delicatamente floreale e fruttato di mela verde.

SAPORE: secco, fresco leggermente citrino, struttura generosa e delicata persistenza.

ABBINAMENTO: minestre e risotti di verdure, piatti a base di pesce (cartoccio e bollito), carni bianche, ottimo con salumi e ricotta affumicati.

SERVIZIO: alla temperatura da +12° a +13° C stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: ben conservato aumenta di personalità e può durare dai 3 ai 4 anni mantenendo l'armonia e la tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: 0.750 Litri
0.375 Litri
1.50 Litri