



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

COLLIO D.O.C.



Ribolla Gialla D.O.C. Collio

TIPO DI VINO: Bianco secco, Collio, da uve Ribolla gialla.

VIGNETO: Situato in collina a 150-180 metri s.l.m. esposizione Sud Ovest, in località Spessa di Capriva (GO) – Italia.

TERRENO: "Ponca", roccia marnosa di origine eocenica tipica del Collio, composta da elementi minerali molto friabili con trattenimento idrico buono.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot monolaterle con 6.000 ceppi/ha.

VENDEMMIA: Raccolta manuale delle uve avvenuta in epoca ottimale di maturazione, tra seconda e la terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE: In recipienti di acciaio inox termocondizionati a temperatura controllata da 16° a 20°C per 15-20 giorni ed una parte in "barrique" e "tonneaux".

AFFINAMENTO: Stoccaggio in cantina in vasche inox a temperatura costante a 12°C -15°C sulle proprie fecce fini, stabilizzazione in celle frigo prima dell'imbottigliamento.

SCHEDE ORGANOLETTICA

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Delicatamente floreale di campo 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, (al cartoccio e bollito), carni bianche, ottimo con i salumi e la ricotta affumicati.

SERVIZIO: Alla temperatura di 12°- 13°C, stappato al momento.

CONSUMO E DURATA: Ideale consumato giovane, ben conservato al riparo dalla luce e sbalzi termici, aumenta di personalità e può durare 3-4 anni mantenendo armonia e tipicità.

FORMATO BOTTIGLIE: Borgognotta da 0.750 L
0.375 L
1.50 L