

## YELLOW HILLS RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

### VIGNETO ED INFO DI PRODUZIONE

**Varietà:**  
Ribolla Gialla

**Denominazione:**  
DOC Collio

**Zona del vigneto:**  
Capriva del Friuli

**Età del vigneto:**  
Piantato nel 2000

**Composizione del suolo:**  
Ponca costituita da marne  
e arenarie

**Sistema di allevamento:**  
Guyot

**Condizione del vigneto:**  
Inerbimento controllato con  
lavorazione sulla fila

**Periodo di vendemmia:**  
Seconda decade di settembre

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Fermentazione in cisterne di acciaio inossidabile con temperatura controllata a 16/18° C. Una parte del mosto viene affinata per un breve periodo in botti nuove d'acacia da 500 litri così che il legno conferisce maggiore struttura e concentrazione con sentori floreali tipici del varietale. Si affina in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.

### NOTE GUSTATIVE

Un'antica varietà autoctona friulana che incrementa il prestigio del nostro territorio. Di colore giallo paglierino con note verdoline, al naso esprime sentori citrini e floreali. In bocca espone una grande freschezza con finale lungo e cremoso.

### ABBINAMENTO

Si abbina bene con leggeri stuzzichini, come formaggio fresco, affettati e verdure crude. Ideale per accompagnare piatti di mare e delicate preparazioni di pesce. Eccellente con le omelette.

