



## RIBOLLA GIALLA Collio DOC

### UVE

Ribolla Gialla

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: sud e sud ovest.

Suolo: Il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-45 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione: dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge in tini di acciaio inox per circa 10 giorni con controllo della temperatura. Una piccola percentuale variabile di uve selezionate può trascorrere qualche ora di macerazione a freddo prima della pressatura.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino riposa sulle fecce fini per tutto l'inverno fino al momento dell'imbottigliamento in primavera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino. All'olfatto è caratteristico, piuttosto intenso e pronunciato con sentori marcatamente floreali, sfumature di caprifoglio e, leggermente, di frutta tropicale. Al gusto è fine, fresco ed elegante, con nervo acido e buona sapidità. Al retrogusto è persistente e caratteristico.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Come aperitivo. Pesce, insalate ricche, primi piatti con verdure, carni bianche.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Può affinare qualche anno in bottiglia.

