

RIBOLLA GIALLA

- Sistema d'allevamento:** *guyot.*
- Densità d'impianto:** *6.000 viti/ha.*
- Terreni:** *argillosi. Altezza 100 mt. sul livello del mare.*
- Sistema di coltivazione:** *ecompatibile ai sensi dei disciplinari della misura F (Reg. CE n. 1257/99).*
- Resa per ettaro:** *90 q.li/ha.*
- Vendemmia:** *Settembre, manuale con selezione delle uve.*
- Vitigno:** *Ribolla Gialla 100%.*
- Alcool:** *13,50%.*
- Zuccheri:** *1,60 g/l.*
- Acidità:** *6,30 g/l.*
- Estratto netto:** *19,4 g/l.*
- SO2 totale:** *120 mg/l.*
- pH:** *3,30.*
- Vinificazione:** *macerazione a freddo per 72 ore, pressatura soffice, decantazione e fermentazione a 16/18 gradi.*
- Affinamento:** *"Sur lie" 6 mesi.*
- Imbottigliamento:** *Giugno.*
- Colore:** *giallo paglierino con riflessi verdi.*
- Naso:** *fine, elegante di frutti verdi come kiwi e uva spina inserimenti finali di mela golden, renetta e sensazioni minerali.*
- Sapore:** *fresco e fruttato espressione equilibrata nelle sue componenti. Buona persistenza aromatica.*
- Abbinamenti:** *crostacei, antipasti a base di pesce e piatti di mare, risotti delicati, carni bianche e formaggi freschi. Si serve a 10/12°C.*



RIBOLLA GIALLA

info@le2torri.com