

# RIBOLLA GIALLA COLLIO



# RIBOLLA GIALLA COLLIO

## CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA ANNATA  
DI PRODUZIONE  
2004



ETÀ MEDIA DELLE VITI  
IN PRODUZIONE  
15 anni

NUMERO DI BOTTIGLIE  
PRODOTTE  
10.000



RESA PER ETTARO  
AL RACCOLTO IN UVA  
9.000 kg

ZONA E COMUNE  
DI PRODUZIONE  
Farra d'Isonzo (Gorizia)



RESA PER CEPPA DEDOTTA  
1,8-2 kg

UVE  
Ribolla Gialla 100%



EPOCA E CONDUZIONE  
VENDEMMIA  
2ª decade di settembre,  
conduzione  
del raccolto manuale

AFFINAMENTO  
Affinamento in acciaio inox  
e anfore in ceramica



MATERIALE DELLE VASCHE  
DI FERMENTAZIONE  
acciaio inox

TIPOLOGIA DEL TERRENO  
marne e arenarie di origine  
eocenica (formatesi dal  
sollevamento dei fondali  
marini 40 milioni di anni fa)



LIEVITI IMPIEGATI  
selezionati

SISTEMA DI ALLEVAMENTO  
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO  
guyot 5.500 ceppi  
per ettaro



TEMPERATURA  
DI FERMENTAZIONE  
18-20°

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA  
110 m s.l.m.



DURATA  
DELLA FERMENTAZIONE  
7-12 giorni

*Di colore giallo paglierino scarico e dal profumo intenso, floreale e fruttato. Il sapore, fresco e asciutto, è corposo, con una buona permanenza in bocca.*