



Alessio
KOMJANC
RISCOPRIAMO I VERI VALORI.

RIBOLLA GIALLA



CLASSIFICAZIONE :
Vino bianco DOC COLLIO

COMUNE DI PRODUZIONE :
San Floriano del Collio (GO)

COMPOSIZIONE DEL SUOLO :
marne ed arenarie

RESA UVA :
6000 kg / ha

DENSITÀ IMPIANTO :
4000 piante / ha

ANNO IMPIANTO :
2000 - 2011

DA UVE :
Ribolla Gialla

EPOCA VENDEMMIA :
terza decade Settembre

VENDEMMIA :
manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE :
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

VINO :
Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdi chiari ed un profumo fresco, che ricorda agrumi dolci e fiori di campo. Il sapore è piacevolmente vivace ed armonico con sentori di agrumi.

GRADAZIONE ALCOLICA :
12 - 13 % VOL

ABBINAMENTI GASTRONOMICI :
Ottimo con i primi piatti (creme e minestre) e con piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO :
10-12°C.