



KURTIN

VIGNAIOLI IN COLLIO

RIBOLLA GIALLA

Scheda Tecnica

- TIPOLOGIA:** Ribolla Gialla
DENOMINAZIONE: DOP Collio
ZONA DI PRODUZIONE: Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)
TERRENO: "Ponca", termine friulano indicante un terreno caratterizzato da marne e arenarie di origine oceanica, con buon trattenimento idrico
VITIGNO: Ribolla Gialla 100%
SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot
ETÀ IMPIANTO: 15 – 20 anni
RESA MASSIMA PER ETTARO: 70-80 q.li/Ha
MODALITÀ ED EPOCA DI VENDEMMIA: Vendemmia manuale durante l'ultima decade di settembre e primi di ottobre
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Pressatura soffice degli acini, criomacerazione per 6-8 ore, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 17 °C con lieviti selezionati, batonnage realizzato fino a dicembre, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva

Caratteristiche Organolettiche

- COLORE:** Giallo paglierino carico
BOUQUET: Leggermente fruttato con sentori di frutta secca
SAPORE: Secco, pieno e con sensazioni leggermente citrine
ABBINAMENTI: Primi piatti, pesce anche grigliato e carni bianche
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%



SOCIETÀ AGRICOLA KURTIN S.r.l.

Loc. Novali - 934071 CORMONS - GO - ITALIA
P.I. E C.F. 01174910313 Tel. / T. +39 0481 60685 - info@kurtin.it

kurtin.it