



Norina Pez

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Dolegna del Collio.

UVE BASE: 100% Ribolla Gialla.

POSIZIONE DEL VIGNETO: collina.

TIPO DI TERRENO: arenarie e marne di origine eocenica.

ALTITUDINE: 130-150 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

RESA UVA: 70 q/ha.

DENSITÀ DELLA PIANTE: 4.500 Ceppi / ha.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: ultima decade di settembre

VINIFICAZIONE: le uve sono raccolte a mano e velocemente diraspate. Il mosto da qui ottenuto è inoculato con lieviti selezionati e la fermentazione è mantenuta alla temperatura costante di 17°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il colore è giallo paglierino. Il profumo è elegante con note di frutta esotica ben distinte. Vino dall'intenso sapore asciutto e minerale si presenta fresco al gusto e di lunga persistenza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: vino da antipasto, vellutate e pesci grassi al forno.

Va servito alla temperatura di 12°C.

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it