



RIBOLLA GIALLA



DENOMINAZIONE	D.O.C. COLLIO
UVE	100% RIBOLLA GIALLA
GR. ALCOLICA	12,50 % vol.
ESPOSIZIONE – TERRENO	<i>Uve provenienti da vigneto disposto a cavalca poggi e ritocchino; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i>
ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO	<i>Vigneto di circa 15 anni con forma di allevamento Guyot</i>
RESA	8.000 kg/ ettaro
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	<i>Dopo la pigia-diraspatura si effettua una pressatura soffice e lunga, quindi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l'ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante le quali si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In primavera a seguito della filtrazione si procede con l'imbottigliamento e dopo un mese il vino viene messo in vendita</i>
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<i>Di colore giallo paglierino, presenta un bouquet floreale, delicato, con note di fiori d'arancio; vino elegante, equilibrato, fresco e di estrema bevibilità</i>
ABBINAMENTI	<i>Da bere come aperitivo, si accompagna ad antipasti delicati, minestre e pesce al vapore</i>