



COLLIO RIBOLLA GIALLA



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio – Località Bivio, Località Valerisce, Località Asci

SUPERFICIE VITATA: Ha 1,90

UVE: 100 % Ribolla Gialla

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA PER ETTARO: 70 – 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale, entro la terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C.

Affinamento sulle fecce nobili “sur lie” in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno quattro mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Elegante, floreale con sfumature citrine

SAPORE: Leggero di corpo, fresco, equilibrato nell'acidità

ACCOSTAMENTI: Predilige gli antipasti freddi, i frutti di mare e i piatti di pesce delicati. Ottimo come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C