



# 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