

RIBOLLA GIALLA

COLLIO



RIBOLLA GIALLA

COLLIO

CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA ANNATA
DI PRODUZIONE
2004



ETÀ MEDIA DELLE VITI
IN PRODUZIONE
15 anni

ZONA E COMUNE
DI PRODUZIONE
Farra d'Isonzo (Gorizia)



EPOCA E CONDUZIONE
VENDEMMIA
2^a decade di settembre,
conduzione
del raccolto manuale

UVE
Ribolla Gialla 100%



MATERIALE DELLE VASCHE
DI FERMENTAZIONE
acciaio inox

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio inox
e anfore in ceramica



LIEVITI IMPIEGATI
selezionati

TIPOLOGIA DEL TERRENO
marne e arenarie di origine
eocenica



TEMPERATURA
DI FERMENTAZIONE
18-20°

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
guyot



DURATA
DELLA FERMENTAZIONE
7-12 giorni

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA
110 m s.l.m.



Di colore giallo paglierino scarico e dal profumo intenso, floreale e fruttato. Il sapore, fresco e asciutto, è corposo, con una buona permanenza in bocca.