



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



RIBOLLA GIALLA
DOC COLLIO
Vitigno autoctono
Ribolla gialla



Colore:

Cristallino, giallo girasole con riflessi verdi.



Profumo:

Fruttato, di limone e banana, floreale.
Fine ed elegante, complesso.



Gusto:

Elegante, sapido e vivace, agrumato.

Descrizione: grappolo cilindrico, acino tondo medio grande dal sapore leggermente tannico.

Sistema di allevamento: Guyot e Cappuccina doppia, potatura medio corta.

Terreno: caratterizzato dal Flesch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: metà Settembre.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: in grandi botti ovali di legno di quercia di tre essenze diverse per sei-sette mesi.

Abbinamento: aperitivo, antipasti delicati di pesce crudo, patè de foie-gras, filetto di salmone, trota salmonata, zuppa di pesce, bolliti, formaggi fermentati, carni bianche, risotto alla milanese.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

