



C O D E L L I

DOC COLLIO RIBOLLA GIALLA 2012

Classificazione Collio DOC

Uve: Ribolla Gialla, da piante di circa 10 anni

Zona di produzione: le colline della Vallisella, a Mossa, in zona DOC Collio, altitudine da 50 a 100 metri sul livello del mare

Terreno: marne e arenarie di origine Eocenica, chiamata ponca; colline terrazzate con buona ventilazione e drenaggio

Forma di allevamento: guyot

Resa per ettaro: 7.000 kg

Periodo di vendemmia: 10 Settembre 2012

Vinificazione e fermentazione: pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (18 c°) in vasche di acciaio inox (12 giorni). Affinato sur lies in contenitori inox. Imbottigliato nel Marzo 2013, maturato almeno ulteriori 2 mesi in bottiglia.

Alcol: 12 % vol.

Note gustative: colore giallo paglierino leggermente dorato. All'olfatto prevalgono i profumi di fiori di acacia e di pompelmo. In bocca fresco ma persistente, rotondo e completo.

Abbinamenti: Vino da aperitivo, tipicamente accompagnato da prosciutto crudo e formaggi, ma si abbina bene anche con piatti a base di pesce. Servire fresco (10 – 12 c°)



C O D E L L I

RIBOLLA GIALLA