

## Ribolla Gialla

Denominazione: DOP Collio Ribolla Gialla

Varietà delle uve: Ribolla Gialla 100%

Vigneti: Condotti a livello famigliare a Dolegna del Collio,

dove si estendono su terreni di tipo alluvionale ad

un'altitudine di 100 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: Guyot doppio

Vendemmia: A mano, seconda metà di settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve diraspate. Fermentazione del mosto a temperatura controllata

**Maturazione ed Affinamento:** affinamento sui lieviti per un periodo di 5/6 mesi in botte di acciaio, quindi imbottigliamento

Note sensoriali: Colore giallo paglierino scarico tendente ai riflessi verdognoli, asciutto, citrino. Ha bouquet piacevole e suadente, ricorda i fiori bianchi del bosco

**Abbinamenti**: Ideale come aperitivo. Si adatta con minestre leggere, soprattutto creme e vellutate. Ottimo con tutti i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12° C







