

Dino Turco

RIBOLLA GIALLA

Denominazione: IGP Venezia Giulia Ribolla Gialla

Uve: Ribolla Gialla

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 80 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate, il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene chiarificato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (18-20°C). Il vino ottenuto viene travasato in vasca di acciaio inox dove rimarrà sei mesi, periodo necessario per l'affinamento e per prepararlo all'imbottigliamento. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia lo prepara alla vendita

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

Abbinamento: Ideale come aperitivo. Si adatta con minestre leggere, soprattutto creme e vellutate.

Come servirlo: 10-12° C



Annata	2018	Cont. Alcolico	12,5%
Acidità Totale	5,5 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,1 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

T