

# RIBOLLA GIALLA

COLLIO



## CARATTERISTICHE TECNICHE

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <b>PRIMA ANNATA<br/>DI PRODUZIONE</b><br>2004                           |    | <b>ETÀ MEDIA DELLE VITI<br/>IN PRODUZIONE</b><br>15 anni   |   |
| <b>ZONA E COMUNE<br/>DI PRODUZIONE</b><br>Farra d'Isonzo (Gorizia)      |    | <b>EPOCA E CONDUZIONE<br/>VENDEMMIA</b><br>Il decade di settembre,<br>conduzione<br>del raccolto manuale |   |
| <b>UVE</b><br>Ribolla Gialla 100%                                       |    | <b>MATERIALE<br/>DELLE VASCHE<br/>DI FERMENTAZIONE</b><br>acciaio inox                                   |   |
| <b>AFFINAMENTO</b><br>in acciaio inox,<br>e anfore in ceramica          |    | <b>LIEVITI IMPIEGATI</b><br>selezionati  |   |
| <b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b><br>marne e arenarie<br>di origine eocenica |    | <b>TEMPERATURA<br/>DI FERMENTAZIONE</b><br>18-20°  |   |
| <b>SISTEMA<br/>DI ALLEVAMENTO<br/>E DENSITÀ DELL'IMPIANTO</b><br>guyot  |   | <b>DURATA<br/>DELLA FERMENTAZIONE</b><br>7-12 giorni   |  |
| <b>ESPOSIZIONE<br/>E ALTIMETRIA</b><br>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.*