



Collio Ribolla Gialla



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco DOC COLLIO

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio

Località Ascì, Valerisce, Uklanci

SUPERFICIE VITATA: Ha 4,1

UVE: 100 % Ribolla Gialla

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica (Ponca)

RESA PER ETTARO: 80 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato bilaterale

VENDEMMIA: Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 18 ore a temperatura di 15°C.

Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto

ottenuto. Fermentazione alcolica per 10-12 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili in serbatoi

di acciaio con periodici batonnage per almeno quattro mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol.

COLORE: Giallo paglierino brillante


PROFUMO: Note delicate di fiori bianchi ed agrumi

SAPORE: Secco e di spiccata acidità citrina. Colpisce per l'entrata in bocca sapida ed incisiva.

ACCOSTAMENTI: Perfetto come aperitivo, soprattutto durante il periodo estivo. Predilige gli abbinamenti con gli antipasti freddi, i frutti di mare ed i piatti di pesce delicati.

INVECCHIAMENTO: Fino a 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 – 12 °C

 3 Viti - Guida VITAE AIS - Ribolla Gialla 2024, 2023, 2022, 2021, 2020, 2018



Corona - Guida Vini Buoni d'Italia - Ribolla Gialla 2020 e 2019



4 Grappoli - Guida Bibenda - Ribolla Gialla 2024, 2015, 2011



Due Bicchieri - Gambero Rosso - Ribolla Gialla 1999