



SINCE 1910

stocco
CC
C



BOTIS RIBOLLA GIALLA

[I.G.T. Trevenezie]

Questo vino è una selezione delle uve migliori di Ribolla Gialla.

Le uve, a maturazione tardiva, vengono raccolte verso fine settembre.

Il vino, di colore giallo paglierino intenso, presenta un profumo con note elegantemente speziate e floreali che ricordano i fiori d'acacia e di prato.

Al palato possiede ottimi sapidità e corpo, un gusto ampio e un finale asciutto ed equilibrato.

Terreno: pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot modificato

Densità: 3000 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: 0,75 l; 1,50 l

Vinificazione: macerazione a freddo pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a freddo e affinamento per 10 mesi in botte grande di rovere.