



SINCE 1910

stocco  
CC  
C

# BOTIS RIBOLLA GIALLA



[I.G.T. delle Venezie]

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:** 1,50 l

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