



SINCE 1910

Stocco
CC
C

RIBOLLA



E' una delle uve bianche friulane a maturazione più tardiva, verso fine settembre. Il vino, di colore giallo paglierino, presenta un profumo con note fruttate e floreali che ricordano i fiori d'acacia e di prato.

Al gusto possiede una fresca sapidità e un finale delicatamente asciutto.

Denominazione: IGT Venezia Giulia

Terreno: pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot modificato

Densità: 4500 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: 0,75 l.

Vinificazione: breve macerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica, prima fermentazione a 16 gradi e affinamento sui lieviti del vino per 6 mesi.