



stocco
CC
C



BOTIS RIBOLLA GIALLA

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

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:

da 0,75 l; 1,5 l

Vinificazione:

macerazione a freddo pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione a freddo per 10 mesi in botte grande di rovere. Affinamento in bottiglia per 3 mesi