

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA



Età vigneto: piantato nel 2002
Temperatura di servizio: 10-12° C
Sistema di allevamento: Guyot
Gradazione alcolica: 12,5 %
Composizione del suolo: argilloso-sabbioso con ghiaia
Conduzione del vigneto: inerbimento controllato con lavorazione sulla fila
Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

ANNATA E NOTE VENDEMMIALI

2023 - Annata contraddistinta da lunghi periodi di pioggia, al contrario di quella precedente, con pochissime giornate di sole, solo in giugno e luglio. Temperature nella norma, fatta eccezione per qualche picco isolato. Vendemmia caratterizzata da un meteo particolarmente favorevole: settembre è stato equilibrato dall'inizio alla fine.

VINIFICAZIONE

Dopo una soffice pressatura delle uve, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Affinamento in vasche di acciaio sulle fecce nobili fino a marzo.

ZONA DEI VIGNETI

Cormons

NOTE GUSTATIVE

Giallo paglierino con note verdoline.
Presenta al naso note delicate floreali.
Al palato risulta fresco con persistente acidità.

ABBINAMENTO

Predilige i frutti di mare ed i piatti delicati di pesce. Ottimo sulle frittate con erbe spontanee e come aperitivo.

PREMIAZIONI

2018:

- 3 Stars Vini Buoni d'Italia