



## Ribolla Gialla

---

### Annata 2015

**Denominazione** COLLIO D.O.C.

**Vitigno** Ribolla Gialla 100%

**Nome del vigneto** Skal

**Età delle vigne** Circa 10 anni

**Altitudine** 200 m s.l.m.

**Esposizione** Est

**Terreno** Collinare, composto di marne e arenarie di origine eocenica detti "Ponca"

**Forma allevamento** Guyot unilaterale

**Densità** 5.500

**Epoca vendemmia** Ultima settimana di Settembre

**Raccolta** Manuale

**Numero bottiglie prodotte** 5.500

**Gestione fitosanitaria** Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, in conversione al biologico

**Gestione del terreno** Inerbimento spontaneo e sovescio autunnale

**Vinificazione** Pressatura di uve intere, decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato e acciaio inox. Affinamento di 8 mesi con permanenza sui lieviti.

**Affinamento** 8 mesi sui lieviti in vasche di cemento. Nessuna fermentazione malolattica

**Gradazione alcolica** 13°

**Picco evolutivo** 1 anno dalla vendemmia

**Durata** 3 anni dalla vendemmia

**Temperatura di servizio** 14°

**Note degustative** Colore paglierino carico, limpido e trasparente. Al naso note complesse di frutta, tra cui ananas, mela, pera e fiori bianchi. Vino fresco, sapido con chiusura minerale. Nel finale note tostate di mandorla e noce.

**Abbinamenti** Ottimo come aperitivo, si accosta perfettamente ad antipasti, vellutate e risotti.