



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

RIBOLLA GIALLA

COLLIO



Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Ribolla gialla

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

13% vol

Acidità totale

5,70 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con maturazione sui lieviti
4 mesi con frequenti batonnage.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

Vino autoctono con origini antiche nel Collio, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Profumo lieve e floreale con note di mela verde. Sapore asciutto e fragrante.

Accostamenti gastronomici

Eccellente come aperitivo con crudité di pesce e sushi. Da provare con le sarde, la frittura di pesce e uova di pesce. Va servito a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.