



# RIBOLLA GIALLA

DOC COLLIO 2024

**PRIMA ANNATA PRODOTTA**  
1964

**VARIETÀ**  
Ribolla gialla

**TERRENO**  
I terreni del Collio sono caratterizzati dalla ponca, un flysch eocenico (40-50 milioni di anni fa) composto da un'alternanza stratificata di marna (argilla calcarea) e arenaria. Questo suolo è friabile e ricco di minerali, ideale per la viticoltura di qualità grazie alla sua capacità di disgregarsi rapidamente e favorire l'approfondimento delle radici.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Guyot

**VENDEMMIA**  
Manuale nella seconda decade di settembre.

**VINIFICAZIONE**  
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in acciaio sui lieviti per 8 mesi con bâtonnage periodici.

**ALCOOL**  
13 % Vol.

**ACIDITÀ TOTALE**  
4,4 g/l

**TAPPO**  
Tecnico in sughero microgranulato.

**NOTE DEGUSTATIVE**  
Autoctono con origini antiche nel Collio. Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo lieve e floreale con note di mela verde. Sapore asciutto e fragrante.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI**  
Eccellente come aperitivo; sulla frittura di erbe e di pesce, crudité di pesce, sushi, pesci al vapore.

Da servire a 8°C - 10°C

**CALICE CONSIGLIATO**

