



tercic

RIBOLLA GIALLA

2016 | Venezia Giulia IGT

Tipo di vino: bianco

Uve: Ribolla Gialla

Comune di produzione: San Floriano del Collio

Zona di produzione: Collio Goriziano



VIGNETO

Tipologia del terreno: origine eocenica costituita da marne ed arenarie stratificate

Sistema di allevamento: doppio capovolto e guyot

Densità media di impianto: 3000/5500 ceppi /ha

Età media delle viti in produzione: 24 anni

VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

Macerazione pellicolare a freddo: 8°-10° C

Illimpidimento: statico a freddo

Temperatura di fermentazione: 16°-20° C

Lieviti: selezionati

Fermentazione malolattica: non svolta

Elevage: 9 mesi sui lieviti

Illimpidimento: naturale

Imbottigliamento: 15 luglio 2017

Affinamento: 7 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 14,03 % in vol

Acidità totale: 5,85 g/l

pH: 3,27

Miglior picco evolutivo in: 4 anni

Capacità di affinamento in: 10 anni