



tercic

RIBOLLA GIALLA

2023 | 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: 31 anni

Epoca della vendemmia: seconda decade di settembre

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: 28 giugno 2024

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,13 % in vol

Acidità totale: 5,95 g/l

pH: 3,38

Miglior picco evolutivo in: 4 anni

Capacità di affinamento in: 10 anni