



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