



# COLLIO

D.O.C.

## Ribolla Gialla

**PRODOTTO CON UVE** Ribolla Gialla  
**ANNATA DI PRODUZIONE** 2022  
**POSTO IN COMMERCIO** Dicembre 2023  
**TIPO DI TERRENO** Marne e arenarie  
**ALLEVAMENTO** Guyot  
**ESPOSIZIONE** Sud-Est, da 210 to 270 m s.l.m.  
**FERMENTAZIONE** Condotta da lieviti indigeni, 100% acciaio  
**AFFINAMENTO** 50% tonneau 1° e 2° passaggio, rovere francese e 50% acciaio per 10 mesi  
**TENORE IN ALCOL** 12,50% vol  
**ACIDITÀ** 4,6 g/L  
**LONGEVITÀ** 6-7 anni  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C

### Note Organolettiche

Vino dal colore giallo dorato con riflessi brillanti. All'inizio l'aroma è caratterizzato da delicate note floreali e fruttate, di mela e pesca, per chiudere con sentori speziati di vaniglia, liquerizia e zafferano. Al palato spicca l'acidità della varietà. Inizia con una netta sensazione di freschezza, combinata ad una leggera nota di asprezza tipica di questo vitigno, e chiude lasciando la bocca asciutta e ben pulita. È sicuramente un vino di struttura e grande personalità, come questa terra di confine.

### Abbinamenti

Ottimo servito in accompagnamento a primi piatti o con pesce alla brace, a crostacei tra cui i gamberi rossi con purea di ceci, e al prosciutto crudo D'Ossvaldo leggermente affumicato. Si abbina molto bene a formaggi stagionati, meglio se di latte di capra. Infine, ottimo con zuppe di legumi sia in inverno che in estate.



PRODOTTO BIOLOGICO  
IT BIO 021  
AGRICOLTURA ITALIA



NOTE

---

---

---

---

---