



# COLLIO

D.O.C.

## Ribolla Gialla *Riserva*

**PRODOTTO CON UVE** Ribolla Gialla  
**ANNATA DI PRODUZIONE** 2020  
**POSTO IN COMMERCIO** Novembre 2023  
**TIPO DI TERRENO** Marne e arenarie  
**ALLEVAMENTO** Guyot  
**ESPOSIZIONE** Sud-Est, da 250-270 m s.l.m.  
**FERMENTAZIONE** Condotta da lieviti indigeni in botti di legno francese per 25 giorni  
**AFFINAMENTO** Tonneau 2° passaggio per 12 mesi, rovere francese, e ulteriori 10 mesi in botte  
**TENORE IN ALCOL** 12,4% vol  
**ACIDITA' TOTALE** 5,5 g/L  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14°C  
**DURATA DEL VINO STIMATA** 10 anni

## Note Organolettiche

Colore ambrato intenso con riflessi dorati. L'aroma è caratterizzato da intense note fruttate di albicocca disidratata e buccia d'arancia, con sentori di frutta candita come il cedro e fiori secchi, per finire con note leggere di vaniglia e liquirizia. Al palato il vino è secco e fresco, molto corposo e ricco di aromi e sensazioni, la perfetta rappresentazione dell'uva Ribolla Gialla.

## Abbinamenti

Si abbina molto bene a formaggi stagionati ed erborinati, maiale in agrodolce, zuppa di pesce e anguilla in umido. Può diventare un vino da meditazione se servito alla fine di un pranzo o di una cena. La temperatura di servizio consigliata è tra 14 e 16°C, temperature inferiori ne pregiudicano la piacevolezza.



### NOTE

---

---

---

---

---