

ASCEVILUWA

Viticoltori in San Floriano del Collio

RIBOLLA GIALLA D.O.C. COLLIO



TIPO DI VINO:

Bianco secco, da uve Ribolla gialla – varietà autoctona

VIGNETO:

Situato in collina in località in località Asci a San Floriano del Collio (GO)

TERRENO:

Costituito da marne (argille calcaree di consistenza tenera) ed arenarie (sabbie calcificate di consistenza più dura) stratificate, chiamato anche Ponca

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

VENDEMMIA:

Tra seconda e terza decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

Diraspatura delle uve e breve macerazione, successiva pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata tra 16° e 18°C; batonnage surlie periodici; affinamento in vasche d' acciaio per circa 6-7 mesi fino al momento dell'imbottigliamento

COLORE:

Giallo paglierino dorato

PROFUMO:

Elegante e delicato, con sentori di fiori bianchi, di frutta a polpa bianca e note citrine

SAPORE:

Fresco, minerale con piacevole sensazione agrumata

ABBINAMENTO:

Ideale come aperitivo, si può accompagnare con antipasti, primi piatti a base di pesce o di verdure, frittiture di pesce, prosciutto crudo e salumi, carni bianche

SERVIZIO:

Va servito alla temperatura ottimale di 10°C circa, stappando la bottiglia al momento

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

GRADO ALCOLICO:

13%

DURATA:

Da 4 a 5 anni, se conservato in ambiente ottimale