

© KORSIČ



RIBOLLA GIALLA

Vitigno	Ribolla Gialla
Denominazione	DOC Collio
Tipo di terreno	Ponka (terreno sedimentale costituito da marne ed arenarie)
Varietà delle uve	100% Ribolla Gialla
Sistema allevamento	Guyot
Produzione per ettaro	70 q/ha
Metodi di difesa	Lotta integrata ad impatto ambientale controllato
Epoca di vendemmia	Ultima decade di settembre a maturazione fisiologica
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Fermentazione indotta e condotta a temperatura controllata in recipienti in acciaio inox.
Affinamento	A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti in acciaio inox fino a febbraio. Imbottigliato a marzo, viene immesso sul mercato i primi di maggio.
NOTE SENSORIALI	
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati, cristallino
Profumo	Al naso è fine, con note accennate di mela, nespola, erba, timo e fiori gialli. I profumi non sono troppo esuberanti ma di espressione fine ed elegante.
Gusto	In bocca è secco, elegante, con una decisa freschezza che è la caratteristica della varietà, minerale e speziato con richiami a note balsamiche e di erbe spontanee. Sottile, elegante, complesso e di grande carattere.
Abbinamenti	Perfetto con pesce crudo, sushi e piatti la cui componente grassa è ben bilanciata dalla freschezza del vino. Salumi, fritto di mare, specialmente lardo, anche aromatizzato, e torte salate.
Temperatura di servizio	12-14°C

KORSIC wines

P.Iva: 00161090311

Località Giasbana 11

34070 San Floriano del Collio (Gorizia)

(+39) 348/9112824

korsicwines@gmail.com

korsicwines.it