Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Marco Scolaris

# Ribolla Gialla

Collio Doc

| | |
|---|---|
| **Proprietà** | Famiglia Scolaris |
| **Inizio attività** | 1924 |
| **Vitivinicoltura** | Tradizionale |
| **Ettari** | 25 |
| **BTG prodotte** | 120.000 |




**RIBOLLA GIALLA**

Vino bianco

**Codice** 50381

**Annata** s.a.
**Tipologia** Bianco fermo
**Colore** Bianco
**Territorio** Collio
**Vitigni** Ribolla Gialla

**Sostenibilità** Convenzionale
**Vitigni** Ribolla Gialla 100%
**Vinificazione** In bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni
**Suolo** Marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
**Abbinamento** Perfetto come aperitivo, con formaggi, verdure pastellate, piatti a base di pesce
**Vista** Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli.
**Olfatto** Note dei fiori di castagno
**Gusto** Sapore di agrumi e aroma di frutta esotica: pieno, suadente, di buona acidità e con retrogusto aromatico.
**Affinamento** 2 mesi in bottiglia
**Sistema di allevamento** Doppio capovolto (cappuccino) e guyot
**Sesto d'impianto** 5000 ceppi/ha
**Resa per ettaro** 85 q.li/ha
**Grado alcolico** 13,00 % vol
**Temperatura di servizio** 8°-10°