



# Ribolla Gialla



*Deriva da un'uva autoctona e da essa eredita tutte le sue particolarità. Colore brillante, tipico aroma di marasca e di piccola frutta, una piacevole freschezza in bocca unita ad una bella consistenza e rotondità. Un vino tutto da scoprire.*

## Provenienza

100% uve Ribolla Gialla in zona D.O.C.

## Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione a temperatura ambiente per 2 ore e successiva pressatura soffice; dopo 24 ore, separazione delle fecce più grossolane e quindi fermentazione a temperatura controllata a 18 °C; maturazione per circa 6 mesi sulle fecce di fermentazione, senza travasi.

## Caratteristiche organolettiche

Al naso è sottile, elegante, discreto. Al gusto si esprime con freschezza e vivacità, lasciando la bocca piacevolmente sapida.

## Valori analitici

Titolo alcolometrico volumico: 13.36% vol.  
Acidità volatile 0.19 g/l HA  
Acidità totale 5.84 g/l HT  
Estratto secco ridotto 20,13 g/l