

# Ribolla Gialla


## BLAZIC



## COLLIO


### DATI ANALITICI

**%** *Alcool (% vol):*  
12,5

 *Zuccheri:*  
secco

 *Annata:*  
2022

### ABBINAMENTO

 Pesce crudo, crostacei, ostriche,  
frutti di mare e frittore di pesce



### SCHEDA TECNICA



Ribolla Gialla  
Collio D.O.C.



Cormons (Zegla, Vigne alte Subida,  
Capriva del Friuli)



Terreno Argilloso/Marnoso arenaceo



*Sistema di allevamento:*  
Guyot



*Metodi di difesa:*  
biologica



*Epoca di vendemmia:*  
terza decade di settembre



*Modalità di raccolta:*  
manuale



*Vinificazione:*  
macerazione sulle bucce  
a temperatura ambiente,  
30% della massa per 1 settimana,  
il restante 70% per 3 giorni



*Affinamento:*  
vasche in cemento per 7 mesi  
dopodichè 2 mesi in bottiglia



*Temperatura di servizio:*  
10-12°C

### NOTE SENSORIALI



*Colore:* giallo paglierino intenso



*Profumo:* al naso si presenta  
ampio ed intrigante, molto  
minerale, varie sfumature fruttate



*Gusto:* in bocca risulta essere  
un vino molto equilibrato, ottima  
mineralità e buona acidità, fiori  
e frutta gialla

