

Collio Ribolla Gialla DOC "RoncAlto" – Livon



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio
- Vitigno: Ribolla Gialla
- Tipo di terreno: Marne ed argilla
- Ceppi ad ettaro: 8000
- Forma di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione
- Vinificazione: La fermentazione avviene per il 100% in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C per otto mesi. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa otto mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino
- Profumo: Il naso si apre con ricordi di fiori gialli e di frutta a polpa gialla, per poi proseguire con sfumature agrumate di bergamotto e concludere su note minerali e di erbe aromatiche
- Gusto: Asciutto, fresco, elegante ed avvolgente