



## RIBOLLA GIALLA EXTREME

**DESCRIZIONE** Varietà tipicamente autoctona la cui presenza nel Collio è ampiamente documentata fin dai tempi antichi. Il vitigno era tradizionalmente unito nei vigneti a Tocai friulano ed altri vitigni. Sotto L'impero Austro- Ungarico. Vienna si approvvigionava ampiamente di questo nettare.

**PROFUMO** Intenso ed elegante, frutta candita, erbe aromatiche.

**SAPORE** Secco, asciutto di grande persistenza con finale rinfrescante.

Temperatura di servizio: 14°-16°C



**VITIGNO** Ribolla Gialla

**DENOMINAZIONE** Collio

**PODERE** Zegla

**ANNATA** 2005

**SISTEMA  
DI ALLEVAMENTO** Gujot

**RACCOLTA** Manuale con accurata selezione, nella terza decade di settembre.

**VINIFICAZIONE** Diraspatura delicata dell'uva, macerazione delle bucce fino a totale sviluppo alcolico per 10 giorni. Elevazione sui lieviti per 12 mesi in botte.

**DATI ANALITICI** Alcool(% vol.) 12,0 - Acidità totale(g/l) 6,0

