

RIBOLLA GIALLA EXTREME

DESCRIZIONE Vitigno molto diffuso e ben adattato nel Collio. Vino nobile vellutato, di notevole longevità.

PROFUMO Ampio e complesso, frutta matura, fiore d'acacia, erbe officinali, cioccolato bianco..

SAPORE Morbido, caldo e corposo, fruttato e persistente.

ABBINAMENTI Si accompagna bene ad antipasti, minestre, pesce al forno, risotti, carni bianche.

Temperatura di servizio: 12°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

