



## COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA

### DENOMINAZIONE

Collio

### UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comuni di Oslavia e Capriva del Friuli

### VITIGNO

Ribolla Gialla

### TERRENO

Collinare. Costituito durante l'eocene presenta un'alternanza di marne (limi e argille calcaree) ed arenarie (sabbie cementate). Impermeabile, provoca lo scorrimento superficiale delle acque con conseguente erodibilità del terreno.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve vengono separate dal raspo. Il succo e la polpa subiscono una macerazione a freddo, quindi una lieve pressatura che consente la separazione dalle bucce. Segue la fermentazione in vasche di acciaio. Il vino viene lasciato riposare circa sei mesi sui lieviti e qualche mese in bottiglia.

### CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo fresco, elegante ed intenso. Su un fondo floreale si riconoscono sentori di frutta esotica pompelmo e mela. Gusto gradevole ed equilibrato. La massa estrattiva, di un certo interesse, è avvolta da un'ottima freschezza.

### FORMATO BOTTIGLIE

0,75 l

