



COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA

Denominación
Collio

Ubicación de los viñedos
Municipios de Oslavia y Capriva del Friuli

Composición varietal
Ribolla Gialla

Terreno
Colina. Formado durante el Eoceno, presenta una alternancia de margas (limos y arcillas calizas) y areniscas (arenas cementadas). Impermeable, provoca el deslizamiento del flujo superficial de agua con la consiguiente erosionabilidad del suelo.

Sistema de conducción
Guyot

Modo de recolección
Manual

Vinificación
Después de la cosecha, las uvas se separan del raspón. El jugo y la pulpa pasan por una maceración en frío, luego un ligero prensado que permite la separación de las pieles. Sigue la fermentación en tinas de acero. El vino se deja reposar alrededor de seis meses sobre las lías y unos meses en botella.

Características
Color amarillo pajizo. Aroma fresco, elegante e intenso. Sobre un fondo floral aparecen notas de frutas exóticas, pomelo y manzana. Paladar agradable y equilibrado. La masa extractiva, de cierto interés, se envuelve en un excelente frescor.

Maridaje
Entremeses de pescado al vapor, lubina, quesos frescos y curados, mariscos.

Formato de botellas
0,75 l

