



Ribolla Gialla "CIUS"

Venezia Giulia

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Ribolla Gialla.

Note di degustazione: naso ampio di profumi floreali di rosa bianca, genziana, acacia e fiori primaverili e fruttati, di pesca bianca, mela renetta e pera ruggine. Presenti anche sensazioni erbacee di fieno ed erbe officinali ed una mineralità sassosa e salina con ricordi di sabbia bagnata.

Sito del Vigneto: Contea di Gorizia-Gradisca

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 20 anni

Suolo: Argilloso

Vendemmia: inizio Ottobre

Alcool: 12.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

Vinificazione: fermentazione ed affinamento in cemento, su fecce integrali per 6 mesi.