



## **Ribolla Gialla "CIUS"**

**Venezia Giulia**

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Ribolla Gialla.

Note di degustazione: Il profilo aromatico è ampio e complesso, con un'espressione floreale ben definita che richiama rosa bianca, genziana, acacia e fiori primaverili. La componente fruttata si articola su note di pesca bianca, mela renetta e pera ruggine. Completano il quadro sentori erbacei di fieno ed erbe officinali, accompagnati da una marcata mineralità sassosa e salina, con richiami di sabbia bagnata. Al palato il vino è secco, teso e preciso, sostenuto da una viva freschezza acida che ne esalta la verticalità e conduce a un finale lungo, pulito e fortemente territoriale.

Sito del vigneto: Contea di Gorizia-Gradisca

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 20 anni

Suolo: Terreni argillosi, che contribuiscono a dare struttura, tensione e definizione gustativa

Vendemmia: inizio Ottobre

Alcool: 12,5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

Vinificazione: Fermentazione e affinamento in vasche di cemento. Affinamento sulle fecce integrali per 6 mesi, finalizzato a incrementare complessità aromatica, profondità gustativa e stabilità del vino, preservandone freschezza ed espressione varietale.