



Family vineyards

RIBOLLA GIALLA Quercus

Sinonimo di Brda - rinfrescante e indimenticabile.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo limpido con fresca nota verdognola.

Aroma: limone, mela verde, cedro e pompelmo, completato alla perfezione da un leggero profumo di acacia.

Gusto: piacevole freschezza, tipica della Ribolla Gialla, che lascia la bocca pulita.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: eccelle in compagnia del pesce, dei frutti di mare e della cucina tradizionale di Brda.

Temperatura di servizio: 8-10 °C .

Potenziale di invecchiamento: fino a 3 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-est, est, sud

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 120 - 220 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 5000 - 6000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 40 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 100% Ribolla Gialla

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione: 100 % in acciaio inox alla T di 14°C

Maturazione: 100 % in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

Premi

Anno e nome del concorso

2015 Mednarodno ocenjevanje vin Gast - Hrvaška

Annata Premio

2014 Medaglia d'argento

Parametri

Annata: 2017

Alcol : 12,5% vol

Acido complessivo: 5,41 g/l

pH: 3,37



Residuo zuccherino: 3,9 g/l