



COLLIO RIBOLLA GIALLA

UVE UTILIZZATE:

Ribolla Gialla

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5000 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, seconda metà di settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormòns (Gorizia) nelle
Località Žegla e Novali nel cuore della
zona D.O.C. Collio*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponca"*



VINIFICAZIONE:

*diraspatura con breve macerazione
pellicolare. Il mosto ottenuto viene
decantato solo con l'aiuto del freddo; una
parte fermenta in botti di rovere francese,
la restante parte fermenta a temperatura
controllata in vasche d'acciaio. Le due
tipologie vengono poi assemblate prima
dell'imbottigliamento*

**NOTE OLFATTIVE
E DEGUSTATIVE:**

*profumo delicato, con spiccati sentori
floreali, mela e agrumi. Leggermente
tannica. Buona struttura e mineralità*

**ABBINAMENTO
ENOGASTRONOMICO:**

*antipasti freddi di carne e di pesce.
Ottimo come aperitivo*

AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN

34071 ŽEGLA N. 10 CORMÒNS (GO) ITALIA - TEL/FAX +39 0481 61177 - P. IVA 00461520314