

VENICA - L'ADELCHI

RIBOLLA GIALLA



Info tecniche



Alcool in vol. %

12,5%



Acidità totale ‰ :

5,4‰



Vendemmia

Uve raccolte a mano e diraspate tra il 23 e il 24 settembre 2021.



Vinificazione | Affinamento

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 14 ore ad una temperatura di 10/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi parte in grandi botti di legno da 20/27 HL e parte in contenitori di acciaio.



Imbottigliamento

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra marzo e giugno 2022.

Info Emozionali



Colore

La ribolla gialla del Collio presenta un colore giallo verdolino.



Note olfattive

Il bouquet, caratterizzato dal profumo di fiori di campo, è piacevole e delicato. Al naso le note della tipica della mela Golden e della pera Kaiser si fondono con quelle agrumate.



Note gustative

Grande freschezza tipica del vitigno e sapidità quasi salmastra che va a braccetto con una leggera mineralità. Ritornano le note agrumate che fanno da chiusura insieme ad una elegante acidità.



Da accompagnare con

Antipasto delicato di mare, tramezzini con salsa tonnata, vellutata di zucchine, crostini burro e salmone o insalata di pollo saltato ai ferri.



Temperatura di servizio

12/13°C



Potenziale di invecchiamento

oltre 6 anni