

VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla Archètipi

Di colore intenso, dovuto alla leggera macerazione, ha naso complesso con note di frutta bianca e fiore, erbe aromatiche e resina. Bocca morbida e avvolgente, leggermente tannica sul finale.

Vitigni

100% ribolla gialla

Zona di produzione

Uve provenienti dalla zona prossima al fiume Isonzo

Terreni

In prevalenza ghiaiosi, ricoperti o misti a uno strato di argilla rossa

Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

Densità d'impianto

4700 ceppi/ha

Resa

75 q.li/ha

Età media delle viti

12 anni

Maturazione del vino

In acciaio per 6 mesi

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Dati analitici

Alcol 12,5% - Acidità totale 5,5 g/l - pH 3,4

Formato vino

