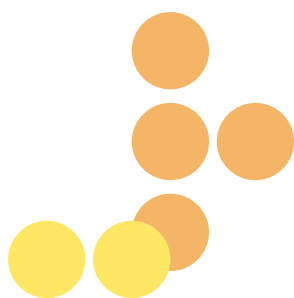


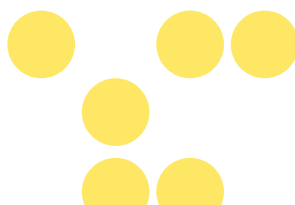
PRIMOSIC



Ribolla Gialla 2013

Denominazione:
IGP della Venezia Giulia

Vitigno:
100% Ribolla Gialla



VIGNETO

Zona di Produzione	Villanova di Farra, Oslavia, San Floriano del Collio
Tipologia dei terreni	Marna arenaria, povera di sostanza organica
Produzione	8000 Kg/Ha
Densità impianto	4200-6000 piante/ettaro (Guyot)

VINIFICAZIONE

Tecnica di produzione	Vinificazione tradizionale in bianco, con uva raccolta manualmente, pressatura soffice con pressa pneumatica, dopo breve macerazione sulle bucce a freddo, decantazione statica dei mosti, fermentazione a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio con lieviti indigeni. No fermentazione malolattica.
-----------------------	--

VINO

Descrizione Organolettica	Colore giallo-paglierino con riflessi dorati; gradazione alcolica media. Gusto caratteristico, asciutto, lievemente citrino, di piacevole acidità e morbida mineralità. La Ribolla gialla ricorda all'olfatto giovane il fieno appena falciato, la mela golden per passare ai fiori d'acacia con l'evoluzione.
---------------------------	--

Alcool	12,20% vol.
Acidità totale	6,20 g/l
Zuccheri	2,40 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonnina d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E primosic@primosic.com