

# RIBOLLA GIALLA

Varietà:	Ribolla Gialla
Tipologia di terreno:	Ponca - Opoka Marna/Arenaria
Altitudine:	140/180m s.l.m.
Esposizione:	Sud
Resa per ettaro:	40 q/Ha
Vigneti di provenienza:	Monte Calvario dal 1994, 2002, 2004

## *Vinificazione:*

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

## *Descrizione organolettica:*

La croccantezza liquida. Il segreto della sua bellezza non fiorisce subito al naso, dove si nasconde, ma in bocca dove si sprigiona. La buccia spessa e ricca di tannini conferisce al vino un sapore tutto suo: dalla frutta essiccata a dei tannini morbidi e avvolgenti con un finale minerale lungo e persistente. Dopo un sorso si ha la percezione di masticare il vino. Immergendosi nel bicchiere e chiudendo gli occhi la sensazione aumenta: immaginando di passeggiare tra i filari e di assaggiare chicco per chicco la Ribolla Gialla.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan - Via degli Eroi 33 - 34170 GORIZIA/GORICA – ITALIA

[www.damijanpodversic.com](http://www.damijanpodversic.com)