

Ribolla Gialla

Collio DOC 2013

Azienda Agricola Livon

La Ribolla Gialla Collio Doc dell'Azienda Agricola Livon è, come per tutti i vini di questa cantina, tradizione, passione per il vino, esperienza. Sono infatti questi i principi su cui si basa la filosofia di produzione della cantina Livon, nata nei primi anni sessanta da un grande amore per la terra friulana. Livon produce vini eccellenti, subito riconoscibili, che rispecchiano appieno il territorio e la cultura in cui prendono vita, e per questo ha ricevuto negli anni diversi e prestigiosi riconoscimenti. La Ribolla Gialla le cui uve maturano nella Tenuta RoncAlta nella zona Doc del Collio del Friuli, non fa eccezione. Il risultato è un vino fresco, di buon corpo e di estrema eleganza

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Dolegna del Collio in località
Vitigno	Ribolla Gialla 100% ;Ribolla Gialla 100%
Gradazione	13.00 % vol.

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Asciutto, fresco, elegante ed avvolgente
Profumo	Floreale e fruttato
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di insaccati non speziati, primi con pesce, primi con risotto al nero di seppia, secondi piatti di pesce arrosto
Temperatura di servizio	12 – 13 °C

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Marne e argilla
Allevamento	Guyot
Densità impianto	8.000 ceppi per ettaro
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione a freddo in pressa orizzontale per otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene al 100% in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C per otto mesi
Maturazione	Matura negli stesso contenitori per circa otto mesi a temperatura costante
Affinamento	In bottiglia