

# RIBOLLA GIALLA DRAGA

## 2023

### Scheda tecnica

**Qualifica:** RIBOLLA GIALLA Draga

**Vitigno:** 100% Ribolla Gialla

**Riconoscimento:** Denominazione di Origine Controllata

**Tipologia:** bianco secco

**Zona di produzione:** San Floriano del Collio

**Terreno:** collinare, costituito da strati di marne argillose e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

**Altitudine:** 220 mslm

**Età del vigneto:** 25 anni

**Tipo di potatura:** guyot

**Vendemmia:** manuale con selezione di grappoli

**Epoca di vendemmia:** settembre 2023

**Lavorazioni nel vigneto:** no uso di erbicidi/diserbanti

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate da 16 a 18 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia.

**Aspetto visivo:** colore giallo paglierino

**Note olfattive e gustative:** bouquet floreale e fruttato con sentore di fiori bianchi, note di mela, pesca e agrumi. Gusto caratteristico minerale ed agrumato, fresco, vivace, asciutto, piacevolmente armonico con spiccata acidità

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con antipasti di mare, ideale a piatti di pesce fresco, ostriche, crostacei, carni bianche, formaggi ecc.

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 12 C°

**Annotazioni:** l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale