

KREN

Nome Vino: RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Denominazione: Doc Collio

Comune di Produzione: Cormons (GO)

Composizione: Ribolla Gialla

Tipologia di terreno: Ponca, Marne ed Arenarie

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 5000 viti/ha

Età media delle viti: 20 anni

Resa per Ettaro: 70 q.li/ha

Vendemmia: a mano con accurata selezione dei grappoli, fine Settembre

Vinificazione: Fermentazione e maturazione in acciaio con parte del vino in barrique di legno francese, con frequenti bâtonnage per 8 mesi. Breve affinamento in bottiglia.

Note Sensoriali: Colore giallo paglierino brillante. Al profumo si presente floreale e fruttato. Al palato fresco e persistente.

Temperatura di Servizio: 11°-12° C

Abbinamento Consigliato: Si abbina perfettamente con antipasti freddi e piatti di pesce. Ottima come aperitivo.