

**STURM**  
COLLIO

# Ribolla Gialla

La freschezza fatta vino.  
Schiettezza e leggerezza  
insieme.

Un tempo era il vino delle tavole povere: vino di beva, compagno di fatica, dissetante e sincero. L'abbiamo reinterpretato conservandone intatta la freschezza, traendo eleganza: essere semplici è tutt'altro che essere banali. Ribolla Gialla è solare con un tratto acerbo che regala schiettezza inconfondibile; è leggera. Quanta strada ha fatto in questi ultimi anni? Ormai è quasi internazionale!

Segno zodiacale: acquario. Colore preferito: l'azzurro.



# Scheda tecnica

# Confezioni disponibili

## UVE

100% Ribolla Gialla

## VIGNETO

Età media vigneto: 15 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.000 - 4.500

Forma di allevamento: guyot

Produzione media: 60 hl/ha

Momento della vendemmia: prima decade di ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

## SENSAZIONI

Giovane, fresca, elegante, acerba. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità. Si possono percepire i fiori di campo, la mela verde e la foglia di limone. Si distende sul palato con armonia donando eleganza.

## ABBINAMENTI

Può essere un piacevolissimo aperitivo. Si sposa molto bene con tutti gli antipasti di pesce, crudi e cotti.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE:** 11°C

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% vol

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l



shopper



scatola da 3/6/12



astuccio singolo  
magnum 1,5l