



GRADIS'CIUTTA COLLIO RISERVA

Denominazione:

DOC Collio

Origine:

Ruttars, Monte Calvario

Suolo:

Ponca (marne e arenarie)

Altitudine:

120-220 mt. ca

Varietà:

Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia

Rese medie:

7,5 t/ha

Vinificazione:

Pressatura soffice, criomacerazione 24h, botte grande.

Affinamento:

1 anno in botte grande, 2 anni in bottiglia

Aspetto:

Giallo Paglierino

Olfatto:

Fiore di acacia, mela cotta, agrumi, sentori di spezie, cera d'api

Gusto:

Rotondo e morbido, frutta matura, finale sapido e minerale.

Temperatura di servizio:

9°C

