GRADIS'CIUTTA
RIBOLLA GIALLA

Denominazione:	DOC Collio
Origine:	Calvario, Gradisciutta, San Floriano, Ruttars
Suolo:	Ponca (marne e arenarie)
Altitudine:	50-220 mt. ca
Varietà:	100% Ribolla Gialla
Rese medie:	7,5 t/ha
Vinificazione:	Pressatura soffice, Acciaio.
Affinamento:	Acciaio
Aspetto:	Giallo paglierino vivace
Olfatto:	Fresco floreale, mela verde, foglia di the
Gusto:	Fresco, progression succose, finale sapido
Temperatura di servizio:	9°C