



KITZMÜLLER



COLLIO RIBOLLA GIALLA

Ribolla gialla e Collio costituiscono un binomio inscindibile, inoltre quest'uva, presente da secoli in questi territori, è un "unicum" nel panorama degli autoctoni.

Il vino, antico ed allo stesso tempo moderno, è un'interpretazione fresca e "leggera", cioè con un grado alcolico non elevato, di questa splendida varietà.

Note degustative:

La Ribolla gialla è un ottimo aperitivo, inoltre la sua freschezza e fragranza rendono questo vino un ottimo partner dei menù estivi, in particolare degli antipasti di pesce.

Questa versione in particolare ha un intenso profumo floreale, glicine e fiore d'acacia, e fruttato di agrumi freschi. Al palato è fresca e fruttata.

Caratteristiche tecniche:

La vendemmia, rigorosamente a mano, si è svolta a fine settembre. Diraspatura e pigiatura soffice, decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura (14° C) caratterizzano la vinificazione di questa varietà fatta esclusivamente in acciaio.

Per quanto riguarda l'annata 2016 la gradazione si mantiene sempre attorno ai 12°.

Thomas Kitzmüller - Viticoltore in Brazzano

Via XXIV Maggio - I - 34071 Brazzano di Cormòns GO
T +39 0481 60853 F +39 0481 639636 M +39 347 1625306
E info@vinikitzmueller.com - www.vinikitzmueller.com