

RAIANTE

RIBOLLA GIALLA

COLLIO DOC

2017



Raiane deriva da «Raiade», che in dialetto friulano significa “Raggio di Sole” per evidenziare quanto il calore del sole sia fondamentale per la maturazione di quest’uva semplice e l’esaltazione della personalità di questo vino.

LE UVE
Ribolla Gialla.

ZONA DI PRODUZIONE
Le vigne crescono sulle colline nel comune di San Floriano del Collio.

ALTITUDINE
Circa 200 metri s.l.m..

CARATTERISTICHE DEL TERRENO
Terreni ricchi di marne e pertanto poveri e poco generosi.

SISTEMA D’ALLEVAMENTO
Cordone speronato e cappuccina, in modo da permettere all’uva un perfetto irraggiamento e la conseguente maturazione.

VENDEMMIA
Tra fine settembre a inizio ottobre.

VINIFICAZIONE
Le uve ben mature una volta giunte in cantina vengono sottoposte ad una pressatura soffice ed il mosto fiore inizia una lenta fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Le migliori uve, leggermente surmature, vengono criomacerate per una notte.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore giallo oro carico con riflessi verdolini; profumo intenso e delicato, fragrante di fiori di acacia, con ricordi di tiglio e foglia di castagno e di sottobosco; sapore asciutto, sapido e fresco per distinta vena citrica, con piacevole fondo di susina di buona persistenza.

GRADAZIONE
12,50 %.

CONSERVAZIONE OTTIMALE
2-3 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Aperitivo, pesce bollito, antipasti con frutti di mare, scampi alla griglia.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum