

S^{TA} CASSELLA



Colli Maceratesi - Ribona · Doc

Vino bianco



Prodotto con Maceratino. E' caratterizzato dal colore paglierino e dai profumi di frutta matura. In bocca appare morbido con un finale gradevolmente amarognolo.

Grado alcolico: 12,5 - 13,5 %

Abbinamento: antipasti, primi piatti, pesce e formaggi freschi.

NOME	RIBONA
DENOMINAZIONE	COLLI MACERATESI BIANCO, RIBONA D.O.C.
TIPOLOGIA DI VINO	BIANCO ASCIUTTO
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	MACERATINO 100 %
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD -SUDOVEST; 50 - 80 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
DENSITA' VITI	4500 VITI/ha
ETA' MEDIA VITI	10 - 25 ANNI
RESA UVA/Ha	0.9 Ton/Ha
VENDEMMIA	10 - 15 SETTEMBRE
LAVORAZIONE	PRESSATURA SOFFICE, DEFECAZIONE, FERMENTAZIONE A 16-18° C. IN VASCHE INOX PER 15-20 GIORNI.
AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	5 MESI IN VASCHE DI INOX
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	3 MESI
STABILIZZAZIONE	NATURALE CON FILTRAZIONE FINALE
GRADO ALCOLICO	12.5° - 13.5° % vol.
COLORE	GIALLO PAGLIARINO
PROFUMO	FIORI GIALLI E FRUTTA ESOTICA
SAPORE	FRESCO E MORBIDO CON UN FINALE GRADEVOLMENTE AMMANDORLATO; SAPIDITA' PERSISTENTE.
STRUTTURA	BEN STRUTTURATO.
ABBINAMENTI	ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, PESCE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12° C