STOCCO

SINCE 1910

RIBOLLA GIALLA
ALBE

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche
È una delle uve bianche friulane a maturazione più tardiva, verso fine settembre. Il vino, di colore giallo paglierino, presenta un profumo con note fruttate e floreali che ricordano i fiori d'acacia e di prato. Al gusto possiede una fresca sapidità e un finale delicatamente asciutto.

Terreno:
pianeggiante di tipo argilloso-sabbioso

Sistema di allevamento:
Guyot modificato

Densità:
4500 piante per ettaro

Vendemmia:
manuale

Bottiglie:
0,75 l

Vinificazione:
breve macerazione a freddo,
pressatura soffice, decantazione statica,
prima fermentazione a 16 gradi e
affinamento sui lieviti del vino per 6 mesi

Soc. Agr. Stocco di Stocco Andrea e C. s.s.
Via Casali Stocco, 12 - 33050 Bicinicco (UD) Italy

vinistocco.it
info@vinistocco.it - tel +39 0432 934906