

# Ribolla Gialla Rosa Bosco

---



ANNATA	2018
VIGNETO	L'uva della nostra Ribolla proviene tutta dalle colline di Manzano.
TERRENO	Marna eocenica.
VENDEMMIA	Diradamento dei grappoli eseguito a fine luglio subito dopo l'invasatura: la raccolta è avvenuta a metà settembre in piccole cassette.
LAVORAZIONE	Dopo l'arrivo in cantina, l'uva subisce una macerazione di diverse ore; il mosto viene chiarificato naturalmente a freddo e fermenta a temperatura controllata. Una parte si affina in barrique dove fa anche la malolattica, una parte rimane in acciaio e, dall'unione di queste due partite, esce un vino di grande freschezza e fruttosità.
GRADI	13,5%
COLORE	Giallo carico con riflessi dorati.
PROFUMO	Delicato, molto elegante con note floreali e con un leggero sentore di vaniglia.
SAPORE	Strutturato con acidità accentuata ma molto ben bilanciata, sensazioni floreali con retrogusto fresco e minerale.
AFFINAMENTO	Ottimo da subito con potenzialità evolutive nel tempo fino a 2/3 anni.
ENOLOGO	Marco Pecchiari