



Norina Pez

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

GEBIED: Dolegna del Collio.

DRUIF: 100% Ribolla Gialla.

POSITIE VAN DE WIJNGAARDEN: Heuvel.

GRONDSOORT: Zandsteen en mergel van eocenische oorsprong.

HOOGTE: 130-150 meter boven zeeniveau.

SNOEIMETHODE: Guyot

OOGST: Tweede helft van september.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt en ontdaan van de takjes. De maceratie gebeurt 6uur lang op een temperatuur van 10 graden, voordat zij worden geperst. Bij de hierdoor verkregen most worden geselecteerde gisten toegevoegd. De fermentatie is bij een constante temperatuur van 17°C.

ALC.PERC.: 13% vol.

OMSCHRIJVING: Heldere stro gele kleur. Een elegante neus met tonen van exotisch fruit. De smaak is licht droog en rijk aan frisse mineralen. Een zeer lange afdronk.

GASTRONOMIE: Een wijn die als aperitief gedronken kan worden. Ook een goede begeleider voor bijvoorbeeld vette gebakken vis.

SERVEERTEMPERATUUR: 10-12°C

Azienda Agricola NORINA PEZ di Bernardis Stefano
Via P. Zorutti, 4 - 34070 Dolegna del Collio (Gorizia) Friuli - Italy
Tel/Fax +39 0481 639951
info@norinapez.it - www.norinapez.it