



# Ribolla Gialla

Collio DOC 2013

[Azienda Agricola Livon](#)

---

La Ribolla Gialla Collio Doc dell'Azienda Agricola Livon è, come per tutti i vini di questa cantina, tradizione, passione per il vino, esperienza. Sono infatti questi i principi su cui si basa la filosofia di produzione della cantina Livon, nata nei primi anni sessanta da un grande amore per la terra friulana. Livon produce vini eccellenti, subito riconoscibili, che rispecchiano appieno il territorio e la cultura in cui prendono vita, e per questo ha ricevuto negli anni diversi e prestigiosi riconoscimenti. La Ribolla Gialla le cui uve maturano nella Tenuta RoncAlta nella zona Doc del Collio del Friuli, non fa eccezione. Il risultato è un vino fresco, di buon corpo e di estrema eleganza

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Collio
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Dolegna del Collio in località
<b>Vitigno</b>	Ribolla Gialla 100% ;Ribolla Gialla 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Asciutto, fresco, elegante ed avvolgente
<b>Profumo</b>	Floreale e fruttato
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, antipasti di insaccati non speziati, primi con pesce, primi con risotto al nero di seppia, secondi piatti di pesce arrosto
<b>Temperatura di servizio</b>	12 – 13 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Marne e argilla
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	8.000 ceppi per ettaro
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a freddo in pressa orizzontale per otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene al 100% in acciaio ad una temperatura controllata di 16°C per otto mesi
<b>Maturazione</b>	Matura negli stesso contenitori per circa otto mesi a temperatura costante
<b>Affinamento</b>	In bottiglia