



località Pradis n. 20, 34071
Cormòns (GO) Italy
P. IVA 00469780316
tel. +39 0481 60902
fax +39 0481 60901
info@buzzinelli.it
www.buzzinelli.it

BUZZINELLI

UOMINI E VINI DI PRADIS

RIBOLLA GIALLA



Caratteristiche organolettiche:

Vino dal colore giallo paglierino scarico, con leggeri riflessi verdognoli, profumo floreale, elegante e raffinato. Sapore secco, elegantemente citrino

Zona di produzione:

D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto:

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti:

20 - 40 anni

Vendemmia:

manuale, a settembre

Sistema di allevamento:

Guyot

Produzione annua:

25.000 bottiglie (circa)

Vinificazione e imbottigliamento:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18° -20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento a circa 7 mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica:

Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi

Imbottigliamento:

13% vol. circa

Accostamenti gastronomici:

Le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato in abbinamento con antipasti freddi, minestre o creme di verdure, primi piatti a base di verdure e di pesce.

Temperatura di servizio:

8 - 12 °C