



## SOLARCO – Friulano e Ribolla Gialla Doc Collio Bianco

### DATI ANALITICI GENERALI:

**Vigneto:** situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio.

**Tipo di terreno:** Marne ed argilla.

**Vitigno:** Friulano e Ribolla Gialla.

**Ceppi per ettaro:** 5500

**Forma di allevamento:** Guyot, Cappuccina

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene per il 20% in barriques di Allier e in acciaio per il restante 80% ad una temperatura controllata di 10-12°C. Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa sei mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo dorato, ha un profumo che ricorda la crosta di pane fresco e la vaniglia; al palato è fine, ricorda la mela, il fiore d'acacia, la frutta tropicale.


### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** antipasti di pesce affumicato in genere, minestre a base di pesce e crostacei o con condimenti a base di carni bianche; pesci salati, pesci grassi con condimento di buona struttura, carni bianche in genere.

**Longevità:** 7 anni.

**Temperatura di servizio:** 12°C.

### MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

-  DUE BICCHIERI "Gambero Rosso":  
Vendemmie 2008-2009
-  QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S. :  
Vendemmie 2007-2008-2009
- **87 punti** "Migliori vini italiani - Luca Maroni":  
Vendemmia 2009

AZIENDE AGRICOLE  
L I V O N



**SOLARCO** – Friulano e Ribolla Gialla Doc Collio Bianco

---

