

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Vigna del Lauro

**NOME DEL VINO**  
Vigna del Lauro Ribolla Gialla

**DENOMINAZIONE**  
Venezia Giulia Igp

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Friuli-Venezia Giulia

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Collio e Isonzo, Cormòns (GO)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono attentamente selezionate con una cernita in vigna, segue una leggerissima pressatura e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox per circa una settimana. L'affinamento avviene sulle fecce fini per circa 7 mesi al fine di aumentarne la complessità.

**AFFINAMENTO**  
acciaio

**VITIGNO/I**  
100% Ribolla Gialla

**ALLEVAMENTO**  
doppio capovolto

**ESPOSIZIONE**  
sud, sud-est

**ALTITUDINE**  
50-130

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
ghiaioso sabbioso con un substrato di argille da dilavamento

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
seconda e terza decade di Settembre

**ETTARI VITATI**  
10

**RESA PER ETTARO**  
8000 kg

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Fabio ed Enrico Coser

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
12°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
50000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
Y464