



## RIBONA COLLI MACERATESI DOC ACCATTOLI

Il Ribona Colli Maceratesi DOC della casa vinicola Accattoli nasce da vitigni autoctoni marchigiani.

Viene ricavato da uve maceratino, raccolto a mano e macerato a freddo nella fase pre-fermentativa.

DENOMINAZIONE: Ribona colli maceratesi 2021

ANNATA: 2021.

GRADAZIONE: 12%.

VITIGNI: 100% Ribona.

TECNICHE PRODUTTIVE: uve raccolte a mano nella prima metà di settembre in piccole cassette da 15kg, la vinificazione è stata condotta lasciandole macerare a freddo per 24h, successivamente è stata applicata una soffice e rapida pigiatura per evitare il contatto mosto-uva; la fermentazione è stata condotta ad una temperatura di 13°gradi per esaltare la freschezza aromatica di questo vitigno.

TERRENO DI COLTIVAZIONE: argilloso-limoso.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: sentori di frutti esotici, ananas, mango; pesca, albicocca e zafferano.

GUSTO: presenta una spiccata mineralità, in bocca è fresco, sapido ed intenso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°.

ABBINAMENTI: antipasti a base di formaggi, latticini, pesce crudo, sushi. Ottimo con primi piatti come: risotti bianchi, carbonara, vincisgrassi bianchi.





RIGONI SRL – VIA E. TOTI, 7 – LECCO 23900 – TEL. 0341/1890063 – [info@rignonisrl.it](mailto:info@rignonisrl.it)