

# Ribolla Gialla 2013

## DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

## GENERALITÀ:

La Ribolla Gialla friulana è una delle varietà tipiche della zona, è un vino caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un profumo floreale, etereo, molto delicato. Per la sua freschezza e spiccata acidità, è un vino adatto anche come aperitivo.

## ANDAMENTO STAGIONALE:

Dopo un inverno freddo e nevoso, la primavera ha visto delle temperature leggermente più basse rispetto alla media della zona. La piovosità è stata regolare ed ha permesso un germogliamento omogeneo e regolare. Dalla metà di giugno le temperature sono rimaste nella media e l'evoluzione dei diversi stadi fenologici sono stati regolari. Arrivati a fine luglio, alla massima dimensione degli acini, la maturazione non ha subito eccessi di temperatura e dalla metà di agosto sono iniziate le caratteristiche escursioni termiche, giorno - notte, fondamentali per la naturale evoluzione dei precursori aromatici, così importanti per i nostri vini bianchi di assoluta eccellenza. Tutti i tipi di uve sono stati raccolti e lavorati in cantina con molte attenzioni e diverse linee di lavorazione.

## TERRITORIO E PRODUZIONE:

**Provenienza:** i vigneti sono dislocati tra le pianure e i pendii della provincia di Gorizia

**Altimetria:** 140/60 metri s.l.m.

**Superficie:** 4,31 ha

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Tipologia suolo:** marne e arenarie di origine eocenica e terreni alluvionali

**Densità impianti:** 6.250 piante per ettaro

**Allevamento:** cordone speronato

**Età vigneto:** i vigneti sono di varie età (impianti del 1964, 1973, 2002)

## NOTE TECNICHE:

**Varietà:** Ribolla Gialla

**Resa ha:** 80 q.li

**Epoca vendemmia:** fine settembre

**Conduzione:** manuale

**Contenitori fermentazione:** acciaio inox

**Temperatura fermentazione:** controllata, non oltre 18°C - 20°C

**Gradi alcolici:** 12,5% Vol.

**Durata fermentazione:** 18 - 20 gg

**Tempi di macerazione:** 2/3 delle uve per 12 ore

**Contenitori di affinamento:** vasche acciaio inox

**Tempi di affinamento:** 6 mesi in inox e un mese in bottiglia

## NOTE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino brillante con riflessi leggermente dorati. Al gusto è fine, fresco ed elegante con piacevoli note di frutta tropicale, pesca gialla e pera, seguiti da lievi sentori di fiori di betulla e di castagno. Nel finale piacevolmente armonioso, dotato di freschezza e notevole sapidità.

## ABBINAMENTO:

Sformati di verdura, torte salate, primi piatti al forno.

