



RIBOLLA GIALLA 2007

DENOMINAZIONE: Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla

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 CLIMATICO Le condizioni climatiche sono state caratterizzate da un inverno caldo e temperature primaverili elevate con scarsa piovosità; il germogliamento è stato precoce con un successivo sviluppo uniforme della vegetazione. Le piogge a fine primavera e all'inizio di agosto, unite alla notevole escursione di temperatura tra notte e giorno, hanno garantito un ottimo sviluppo e maturazione delle uve, caratterizzate da un importante bagaglio aromatico. L'annata è eccezionalmente ricca di profumi e struttura, con la tipica sapidità che caratterizza i vini di questa regione.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le pianure ed 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:

RESA HA: 70 q.li

EPOCA VENDEMMIA: La terza decade di settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Acciaio inox

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: Controllata, non oltre 18°/20° C.

DURATA FERMENTAZIONE: 18-20 gg.

TEMPI DI MACERAZIONE: 2/3 delle uve per 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Acciaio inox

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi



NOTE ORGANOLETTICHE:

L'esame visivo denota un colore giallo paglierino deciso e limpido. Al naso presenta profumi di frutta a pasta bianca, come mela verde, combinati con note minerali evidenti. L'esame gustativo mostra un corpo bilanciato nel quale il nerbo acido si rivela deciso, con un rapporto equilibrato con la componente alcolica. Bella persistenza finale, che lascia una bocca asciutta e pulita.

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