



RIBOLLA GIALLA 2008

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 L'annata è stata favorevole dal punto di vista qualitativo. La stagione climatica è stata particolarmente piovosa nelle prime fasi vegetative, compreso il periodo della fioritura. Questo ha influito notevolmente sull'allegagione, determinando un calo nella resa dell'uva a ettaro. Al tempo stesso i grappoli radi – e le pratiche viticole agronomiche manuali (sfogliature, cimature e pulizie dei fusti) - hanno garantito una sanità ottimale. Il mese di agosto è stato meraviglioso, caldo, ventilato. Sul finire del mese e durante tutto settembre le escursioni termiche fra la notte e il giorno hanno assicurato la complessa e intensa composizione degli elementi aromatici nell'acino. La raccolta è stata gestita in maniera tranquilla, le ottime condizioni climatiche hanno permesso di controllare perfettamente il grado di maturità di ogni varietà, e di scegliere il momento di raccolta migliore per ottenere dei vini intensi all'olfatto e nello stesso tempo complessi e corposi al gusto.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le piane 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, e un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino intenso, presenta note di fiori bianchi (biancospino e acacia), di frutta a pasta bianca come pesca, pera e banana. In bocca è complesso e armonico, morbido e dotato di spiccata acidità. Bella persistenza finale.

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