



RIBOLLA GIALLA 2009

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 I primi mesi del 2009 sono stati segnati dalla caduta regolare delle piogge, e da temperature moderate negli ultimi mesi. Già a partire dalla fase dell'allegagione, fase iniziale di crescita dei frutti successiva alla fioritura, nonché uno dei momenti più importanti dello sviluppo del futuro raccolto, si è riscontrato uno sviluppo equilibrato dei grappoli, una tendenza confermata anche nella fase dell'invaiaatura con acini piccoli, ricchi di precursori d'aroma e buona acidità. Lo sbalzo termico tra notte e giorno ha reso le uve particolarmente aromatiche e dolci. Un'ottima annata dunque, le uve arrivate in cantina sono state di altissimo livello qualitativo, dando vita a vini dotati di aromi intensi e variegati.



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: Fine 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:

Alla vista presenta un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, limpido e di bella consistenza. All'olfatto è intenso e complesso e si caratterizza per una bella struttura, una leggera nota alcolica e dolci nuances di frutta esotica (ananas, banana e pesca gialla), vaniglia, miele e fiori di zagara. In bocca è caldo, morbido, fine ed equilibrato. Bella freschezza e un finale lungo e persistente.

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