

Ribolla Gialla 2014

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.

TERRITORIO E PRODUZIONE:

Provenienza: i vigneti sono dislocati tra le piane 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

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

Gradi alcolici: 12,5% Vol.

NOTE ORGANOLETTICHE:

Di un bel colore giallo paglierino, con sfumature e riflessi verdognoli. L'aroma è particolarmente profumato e delicato con gradevoli note floreali come fiori d'acacia e betulla e sentori di frutta di pera matura e pesca gialla. Al palato si dimostra piacevolmente fresco e asciutto, con un retrogusto lievemente aromatico.

ABBINAMENTO:

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

