

# Ribolla Gialla 2012

## 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:

La stagione vegetativa del 2012 è partita con un leggero anticipo rispetto agli anni scorsi per alcune varietà, le più precoci, mentre per le varietà più tardive, il germogliamento ha rispettato il solito "calendario". Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Pinot Bianco, soprattutto posti alle quote più alte ed esposte hanno iniziato a germogliare l'ultima decade di marzo. Tutte le altre varietà o le stesse poste a quote più basse hanno iniziato il germogliamento dopo la prima settimana di aprile. I mesi di aprile e maggio sono stati mediamente piovosi, con delle temperature leggermente più alte rispetto alla media. Ciò ha garantito un regolare e costante accrescimento dei capi a frutto. Durante la terza decade di giugno hanno avuto corso le fioriture di tutte le varietà, quindi le allegagioni hanno goduto delle regolari piogge del mese. Nelle prime settimane di luglio si sono concentrate le uniche piogge del mese che hanno garantito il corretto apporto idrico per l'accrescimento dell'acino. Durante l'invasatura e la maturazione, fine luglio e agosto, le piogge non sono state abbondanti e le temperature un po' sopra la media ma comunque l'evoluzione aromatica delle uve è stata eccellente. Così alla fine di agosto è iniziata la raccolta, che si è svolta regolarmente.

## 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:** 60 q.li

**Epoca vendemmia:** fine settembre

**Condizione:** manuale

**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 ORGANOLETICHE:

Di bel colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, limpido e consistente. All'olfatto è raffinato e floreale, con gradevoli note di frutta tropicale, pera matura e acacia. Al palato si presenta avvolgente, pineo e piacevolmente sapido e fresco. Il finale è lungo e persistente con un retrogusto leggermente fruttato che ricorda la pesca gialla.

## ABBINAMENTO:

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

