

Ribolla Gialla 2015

DENOMINAZIONE:

Venezia Giulia IGT

ANDAMENTO STAGIONALE:

L'inizio dei germogliamenti per tutte le varietà è stato in linea con la media storica dell'azienda e le piante hanno potuto vegetare in condizioni di temperatura ideale e con un regolare approvvigionamento idrico.

Le prime 2 settimane di Giugno, cruciali per lo sviluppo e la fecondazione delle infiorescenze sono state caratterizzate da tempo bello ed hanno contribuito in maniera significativa al concretizzarsi del raccolto abbondante di quest'anno. Si è notato, inoltre, un incredibile aumento dell'entomofauna utile; coccinelle, forbicine, ma soprattutto api, efficientissime impollinatrici, che avevano colonizzato le nostre vigne con alveari selvatici. Luglio è stato un mese torrido, con temperature medie record (31,8 °C) che ha costretto a irrigare i terreni profondi e ciottolosi del comprensorio dell'Isonzo nel primo mattino e la notte, mentre le sortive naturali tra le falde della Ponca, in Collio, hanno idratato le piante scongiurando problemi in fase di maturazione.

Tra fine Agosto e Settembre tutte le uve hanno potuto beneficiare dell'importante escursione termica giorno-notte con picchi di 14,5 gradi di differenza. Tale fenomeno è di rilevante importanza per il metabolismo e l'evoluzione dei precursori aromatici per tutte le varietà.

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:

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:

Brillante colore giallo paglierino, con riflessi leggermente dorati. Il profumo è piacevolmente floreale ed elegante, con gradevoli note di fiori d'acacia e betulla seguiti sentori di frutta tropicale. Al palato si presenta avvolgente, pieno e piacevolmente sapido e fresco con un retrogusto che ricorda la pesca gialla.

ABBINAMENTO:

Ottimo come aperitivo con stuzzichini e sformati di verdure e torte salate. Perfetto compagno anche per primi piatti al forno.

