



RIBOLLA GIALLA 2006

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 La primavera del 2006 è stata fredda e abbastanza piovosa, seguita da un'estate calda e seccata nella prima parte, fredda e piovosa nella seconda. Questo ha rallentato il normale processo di maturazione delle uve in alcuni vigneti e dunque il pH è risultato leggermente più basso della media. Buona la concentrazione zuccherina, superiore rispetto alle ultime due annate. L'inizio della vendemmia è stato anticipato di qualche giorno rispetto al 2005, ma sempre nella norma per le zone del Collio. In generale, la quantità di uva arrivata in cantina è stata leggermente minore rispetto al 2005, ma la qualità è risultata comunque ottima.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: I vigneti sono dislocati tra le pianure 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



NOTE ORGANOLETTICHE:

L'esame visivo denota un colore paglierino deciso, cristallino nella limpidezza. Il naso è colpito da sensazioni di frutto bianco, combinate con note minerali evidenti. L'esame gustativo mostra un corpo bilanciato nel quale il nerbo acido si mostra deciso, con un rapporto equilibrato con la componente alcolica. Bella persistenza finale, che lascia una bocca asciutta e pulita.

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