



RIBOLLA GIALLA 2011

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 CLIMATICO La stagione vegetativa del 2011 è stata regolare nella ripresa primaverile, i mesi di maggio e giugno hanno avuto una piovosità regolare che ha garantito lo sviluppo omogeneo dei capi a frutto e la fioritura è avvenuta con condizioni climatiche ottimali. L'allegagione e l'accrescimento dell'acino allo stesso modo sono stati regolari con uno stato sanitario molto buono, grazie anche ad un clima asciutto. L'evoluzione della stagione è stata molto asciutta ed ha accelerato la maturazione delle uve, sanissime e ricche in aromi ed estratti. La vendemmia quindi è stata anticipata rispetto al solito ed ha avuto inizio a metà agosto; con uno svolgimento regolare e fin da subito ci ha fatto capire che i vini sarebbero stati profumati e strutturati, infatti i mosti avevano parametri da manuale e i profumi di fermentazione erano eccezionali. Le fermentazioni hanno avuto andamenti regolari, sempre a basse temperature. L'affinamento sulle fecce non è stata molto lunga perché i vini già a dicembre erano morbidi e rotondi. Appena imbottigliati i vini si esprimono già in modo eccezionale sono profumatissimi, caratterizzati da una grande personalità varietale, pulizia e struttura.



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:

VARIETÀ: Ribolla Gialla

RESA HA: 49 hl/ha

EPOCA VENDEMMIA: Fine Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: stainless steel

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: controllata, non oltre 18° - 20°C

GRADI ALCOLICI: 12,5% vol.

DURATA FERMENTAZIONE: 18 - 20 gg

TEMPI DI MACERAZIONE: 2/3 delle uve per 12 ore

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Vasche inox classiche

TEMPI DI AFFINAMENTO: 6 mesi in inox e un mese in bottiglia



NOTE ORGANOLETTICHE:

Brillante colore giallo vivace, con riflessi leggermente dorati. L'aroma è particolarmente profumato e delicato con gradevoli note floreali come fiori d'acacia e betulla seguiti sentori di frutta tropicale e pesca gialla. Al palato è piacevolmente fresco, fine ed elegante con una buona sapidità ed una lunga persistenza.

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