

Ribolla Gialla



Documentato già dal 1299, è forse il vitigno friulano più antico e la sua diffusione ha avuto successo solamente nella fascia collinare sui terreni più magri e asciutti. Di grappolo e acino grandi, si contraddistingue per il suo tipico colore giallo alabastrino.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: ampio e sicuro, singolare, con delizioso sentore di fiori di saponaria.

Gusto: secco, fresco, anche pieno e sicuro, buona acidità, carattere tipico della Ribolla, che fa da spalla ad un'ottima struttura.

Vitigno: ribolla gialla 100% (autoctono).

Denominazione: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

Giacitura: vigneto situato a 120 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marna e arenarie di origine eocenica.

Anno d'impianto: 1976 / 1979.

Primo anno di produzione: 1985.

Gestione vigneto: inerbito.

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale.

Sistema di allevamento: doppio capovolto modificato e guyot.

Densità d'impianto: 3.000 ceppi/ettaro.

Modalità di raccolta: a mano, in cassetta, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: in bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18° C.

Affinamento: sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita.



Servire a 10-12° C
in calice ampio.



Produzione annua:
10.000 bott. da 0,75 l ca.



Ottimo da aperitivo, antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce salsati, pesci bolliti, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate.