

RIBOLLA GIALLA

Vitigno indigeno fra i più antichi del Friuli, già conosciuto ai tempi della Repubblica Veneziana. Pur essendo il meno aromatico tra i bianchi, si fa notare per freschezza ed eleganza. Viene raccolto tardi, a volte dopo alcuni rossi, quando l'uva diventa di un bel colore giallo oro.

Coltivazione

Forma di allevamento: Cordone speronato e Guyot unilaterale

Densità d'impianto: 4500/5680 viti per ettaro

Resa: 60/70 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1991 - 2002

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, diraspatura delle uve, raffreddamento e macerazione di parte del pigiato.

Fermentazione: 90% in acciaio a 15° e 10% in botte grande di rovere

Permanenza del vino sulle fecce: 5/6 mesi

Imbottigliamento: marzo/aprile

Filtrazione non sterile

Affinamento consigliato: al meno sei mesi

Abbinamenti: creme e vellutate, piatti a base di pesce, verdure, omelette alle erbe, ottimo come aperitivo.

Servire a 12°C.

