

Ribolla Gialla



DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Vitigno autoctono friulano a bacca bianca, che risulta noto già dal 1300.

Il nome deriva dallo sloveno Rébula, che nel dialetto friulano è diventato Ribuele. Agli inizi del secolo scorso, durante l'Impero Austro-Ungarico, i filtrati dolci di questo vino erano molto apprezzati e quotati, soprattutto nei ceti più abbienti.

La Ribolla, quasi sicuramente, deve il suo nome all'alto contenuto di acidità malica che, nei tempi passati, portava il vino a "ribollire" nelle damigiane.

UVE:	100% Ribolla Gialla
VENDEMMIA:	manuale
VINIFICAZIONE:	in bianco con spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata
ALLEVAMENTO:	guyot, cappuccina
COLORE:	giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdognoli
PROFUMO:	note fresche di fiori di campo e frutta matura come la mela
GUSTO:	vino secco, di ottima beva, fresco, vivace, costituito da una buona acidità e mineralità
ABBINAMENTI:	Adatto come aperitivo. Si accompagna bene ad antipasti freddi di pesce, ma più in particolare a molluschi, minestre e creme, oppure con verdure pastellate
SERVIRE A:	10-12 °C

Imbottigliato dall'Azienda Scarbolo - Prodotto in Italia - Contiene solfiti