VALCHIARÒ

Ribolla Gialla

Scheda tecnica

E' uno dei vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia. E' usato con ottimi risultati anche per la spumantizzazione. La Valchiarò, però, lo propone nella versione classica.
Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet ricorda i fiori di acacia, castagno e rovere.
Sapore morbido di nerbo acidulo, ma carezzevole nel retrogusto.
E' un vino da abbinare a svariate tipologie di piatto: dal pesce alle zuppe e ai funghi.
Va servito a 10-12°C.

Produzione annua: circa 15 hl
Quantità: 2000 bottiglie

Caratteristiche del vitigno
Vitigno: 100% Ribolla Gialla
Vigneti di: Prepotto
Superficie a vitigno: Ha 0,40
Densità media: 3700 ceppi/Ha
Resa media per ettaro: 55 q.li
Resa media per pianta: 1,42 kg
Sistema di allevamento: Guyot
Periodo di vendemmia: prima decade di Settembre
Raccolta: Manuale in cassetta

Tecniche di vinificazione
Diraspapigiatura soffice.
Pulizia del mosto per decantazione.
Avvio della fermentazione con lieviti selezionati.
Temperatura di fermentazione 18°C.
Maturazione in acciaio inox e vetro.

Azienda Valchiarò S.r.l. Via dei Laghi, 4/c ▪ I-33040 Torreano Tel. +39 0432 715502 ▪ Fax 0432 715735
www.valchiaro.it ▪ info@valchiaro.it P. IVA – VAT No. 01735120303