

# Ribolla Gialla

---



**Zona di produzione:** D.O.P. COLLIO

**Varietà delle uve:** 100% Ribolla Gialla.

**Sistema di coltivazione:** monocapovolto friulano corto e Guyot francese con sesto d'impianto di 4.000 viti per ettaro.

**Vendemmia:** terza settimana di settembre.

**Vinificazione:** come il Friulano, la Ribolla Gialla è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani.

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono dirasate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

**Commercializzazione:** all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

**Valori indicativi:** acidità totale 5,60 gr/L; alcool 12,80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Ribolla Gialla

---



**Production Zone:** D.O.P. COLLIO

**Grape Variety:** 100% Ribolla Gialla.

**Vine Training System:** traditional Friuli short single inverted and French Guyot with a plant density of 4,000 vines per hectare.

**Harvest:** third week of September.

**Vinification:** like Friulano, this is one of the Friuli region's great indigenous white varieties.

When perfectly ripe, the grapes are harvested, stripped from the stalks and gently pressed. A fermentation stock, prepared previously from the finest grapes of the same variety, is added to the free run must, which then ferments slowly in stainless steel vats at a strictly controlled temperature (16 °C) for approximately 30 to 40 days.

Ageing continues in steel, where a lengthy series of batonnage processes is carried out, gradually reducing the intervals, to produce a complex, structured wine with a delicate bouquet. Bottling takes place in February.

**Release for sale:** at the beginning of the spring following.

**Indicative values:** total acidity 5.60 g/L; alcohol 12.80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Ribolla Gialla

---



**Anbaugebiet:** D.O.P. COLLIO.

**Traubensorte:** 100% Ribolla Gialla

**Weinbausystem:** friaulische kurze Monocapovolto-Erziehung und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.000 Rebstöcken pro Hektar

**Weinlese:** dritte Septemberwoche

**Weinbereitung:** Wie der Friulano gehört auch der Ribolla Gialla zu den großen einheimischen, friaulischen Weißweinen. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Trauben entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes ist klar und unauffällig. Sie wird einem vorher vorbereiteten Fermentationsansatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16 °C) stattfindet und ungefähr 30-40 Tage andauert.

Die Reifung erfolgt weiterhin in Edelstahl; wo über längere Zeit bei abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt wird, um auf diese Weise einen komplexen, strukturierten Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

**Vertrieb:** Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

**Durchschnittliche Werte:** Säuregehalt 5,6 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna