

## RIBOLLA GIALLA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

**UVE:** Ribolla Gialla

**ANNO DI IMPIANTO:** 1996 - 2005

**VIGNETO:** inerbito, non irrigato.

**METODO DI PRODUZIONE:** alla meticolosa selezione delle uve segue diraspatura, pigiatura soffice e stabilizzazione a freddo ad una temperatura di 4/5 °C per una durata di 5 giorni. L'affinamento avviene in acciaio per circa 7 mesi sulle fecce fini con frequenti rimontaggi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vinificata in bianco per preservare la freschezza ed i profumi. Di colore giallo paglierino lucente, con deboli riflessi verdolini. Al naso profumi soprattutto floreali come rosa bianca, acacia e fiori primaverili e fruttati, di mela verde e pesca bianca. Discretamente corposo e di buon equilibrio, facile ed immediato.

### ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo; servito come vino da pasto è perfetto l'abbinamento con tagliolini gamberi e zucchine, risotto ai frutti di mare, spaghetti allo scoglio e frittura di pesce.

### LA STORIA

Vitigno autoctono friulano 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 Ribolla erano molto apprezzati e quotati. La Ribolla deve il suo nome al caratteristico alto contenuto di acidità malica che, nei tempi passati, portava il vino a "ribollire" nelle damigiane. Questo antico vitigno trova la sua migliore espressione in collina, dove questo vitigno vigoroso, dal germogliamento e maturazione tardive, dà ottimi risultati.

Una particolarità della Ribolla è che a seconda della zona di origine e dallo stile scelto dal produttore si ottengono dei vini molto diversi tra loro. Vinificata in bianco (ossia senza macerazione con le bucce) otteniamo la Ribolla giovane, snella, fresca, delicata e piacevole. Se la scelta in cantina è di una macerazione con le bucce avremo un vino più impegnativo e dallo schema inusuale. Infine per la sua elevata acidità si presta alla spumantizzazione normalmente con il metodo Charmat lungo.

Quindi se ordinate la Ribolla Gialla occhio....

