

# RIBOLLA GIALLA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA VENEZIA GIULIA

## GRADAZIONE ALCOLICA

13 %



## VITIGNO

Ribolla gialla

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

9-11 °C

## IL TERRITORIO

Vitigno che caratterizza tutta la regione del Friuli, la nostra Ribolla viene coltivata nella zona più vocata: i Colli Orientali.

La ponca, il tipico terreno marnoso di queste dolci colline, è ricca di sali e microelementi. Da questo terreno la vite riesce a estrarre sostanze che conferiscono ai vini la loro elegante mineralità. La scarsa piovosità e la buona escursione termica danno alle nostre uve una gradevole concentrazione zuccherina.

## VINIFICAZIONE

La cura parte dal vigneto, ogni anno diradato e con una minuziosa scelta delle uve migliori per la nostraribolla. Dall'ingresso in cantina, le uve vengono lavorate ad una temperatura di 15° C e lasciate leggermente macerare a freddo per 24-36 ore per estrarre aromie struttura. Dopo la fermentazione la nostra ribolla tranquilla riposa almeno 6 mesi in vasche di acciaio e per maturare il suo carattere tipicamente friulano. Viene imbottigliata dopo un leggero passaggio in tonneau.

## DEGUSTAZIONE

La riconosci per il giallo paglierino deciso e per le note minerali e floreali. Un vino di corpo, stupisce per la sua freschezza e sapidità e per il finale delicatamente ammandorlato.

## ABBINAMENTO

In grado di dare sostegno ai tuoi piatti saporiti, provala con i Cjarsons, un piatto tipico della cucina friulana composto da ingredienti dolci e salati come patate, biette, uva sultanina e ricotta affumicata. Se vegan, scegli ravioli di pasta di semola, asparagi e noci.

