

Area di produzione

I vigneti si estendono tra i comuni di Manzano e Spessa di Cividale sui Colli Orientali del Friuli, una zona particolarmente vocata alla viticoltura di collina.

Comune Spessa, Cividale del Friuli - Manzano

Altitudine 70-100m s.l.m.

Terreno

Nella zona di Spessa il terreno è notoriamente chiamato Ponca, costituito da un impasto di marna e arenaria stratificatesi nel corso dei millenni. La natura alcalina e ricca di carbonato di calcio del terreno, unitamente alle forti escursioni termiche, conferisce ai vini sapidità e mineralità.

A Manzano il terreno è costituito da un impasto di marna e argilla stratificatesi nel corso dei millenni. La natura ricca del suolo, unitamente alle forti escursioni termiche, contribuiscono alla produzione di vini bianchi particolarmente strutturati e intensi.

Vitigno Ribolla Gialla 85% - Chardonnay 15%

Estensione vigneto Ribolla Gialla 1,5ha - Chardonnay 1ha

Ceppi/ettaro 4000-6000

Età vigneto 15 anni

Sistema Allevamento doppio capovolto

Vendemmia meccanica - fine settembre

Resa ettaro 80q/ha

Processo produttivo

Per la produzione della Ribolla Gialla partiamo da un uvaggio selezionato direttamente in vigneto. Le uve vengono raccolte e raffreddate ad una temperatura di circa 10°C. Dopo la pressatura soffice delle uve e la fermentazione, il 90% della massa viene vinificata in acciaio per circa 12 mesi, mentre la restante parte viene vinificata in tonneau di rovere francese. Le due masse vengono poi assemblate per procedere con la stabilizzazione a freddo, la filtrazione e i processi di imbottigliamento e confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso; al naso emergono note di fiori bianchi sbocciati e camomilla. Vino di corpo ricco di aromi di frutta matura, frutta esotica. Mantiene una buona sapidità e persistenza.

Caratteristiche chimiche

Alcol 13%

Zuccheri, g/l 1,00-2,00

Acidità, g/l 6,00-6,50

Abbinamenti

La complessità di questa Ribolla Gialla è in grado di sostenere anche pietanze più saporite. Da provare in abbinamento ai tipici *Cjarsons* friulani, o con ravioli ripieni. Ideale in abbinamento a risotti e pasta con sughi di pesce o verdure e piatti di pesce in generale.

Bicchieri consigliato Calice a tulipano

Temperatura di servizio 6-8°C

Formati disponibili 75cl



Codice articolo	BTGRBL
Cartone	6 bottiglie
EAN bottiglia	8055205250141
EAN cartone	8055205250431
Pallet 80x120	80 cartoni



Premi

91 Punti - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)
Argento - Decanter World Wine Awards - UK (2023)
Oro - Mundus Vini - DE (2023)
Best of Show Friuli - Mundus Vini - DE (2023)
Argento - Decanter World Wine Awards - UK (2022)
Argento - 50 Great White Wines of the World - ES (2022)