

# WINEcouture



Home > 2022 > Febbraio > 12 > La Ribolla Gialla metodo champenoise: i nostri vini del weekend

**COLLECTION** **TOP**

## La Ribolla Gialla metodo champenoise: i nostri vini del weekend

🕒 11 ORE FA ⌚ TEMPO DI LETTURA: 3 MINUTI 👤 DI MATTEO BORRÉ



**V**alorizzazione dell'autoctono, terroir e Metodo Classico: è una straordinaria interpretazione della varietà che ha segnato la tradizione vinicola del Friuli-Venezia Giulia il nostro vino del weekend. Dalla Vallagarina – dove da sempre l'Azienda è impegnata nel recupero dell'antico patrimonio ampelografico locale, come il Foja Tonda e la Nera dei Baisi – e dal Monte Baldo, Albin Armani porta a Lestans, poco sopra Sequals (Pordenone), un bagaglio culturale unico, specchio della propria filosofia, che parla di valorizzazione delle varietà autoctone e di metodo champenoise. Ed è così che nasce la Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc

**SPONSORED BY**



**COVER STORY | QUANDO IL VINO È DONNA: 7 STORIE D'IMPRENDITRICI**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Friuli di **Albino Armani**.

## Lo spumeggiante autoctono friulano per il weekend: la Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di **Albino Armani**

La Grande Bellezza del vigneto friulano consiste nella sua straordinaria diversità: dal terreno, al microclima, all'interpretazione umana, la Regione è un caleidoscopio di anime ed espressioni. **Non è un caso che Albino Armani abbia scelto di produrre la Ribolla Gialla nell'Alta Grave Friulana.**

Un'etichetta, la Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di **Albino Armani**, che parla di valorizzazione delle varietà autoctone e di metodo champenoise.

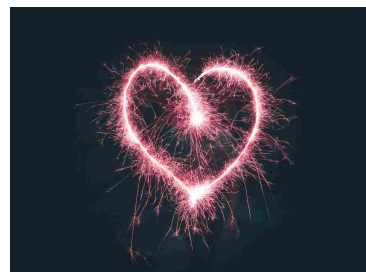
Autoctono friulano per eccellenza, la Ribolla Gialla viene citata per la prima volta in un atto di vendita del 1299 firmato dal notaio Emanno di Gemona. È ufficialmente dal Medioevo, quindi, che questo vitigno accompagna la storia del Friuli-Venezia Giulia e il suo futuro sarà sempre più florido se si sceglierà di valorizzarlo con il giusto percorso identitario.

**Ribolla Gialla**  
Brut Metodo Classico  
Friuli Doc

**Albino Armani**  
Friuli-Venezia  
Giulia



**FOCUS | SAN VALENTINO 2022: VINI, IDEE REGALO E APPUNTAMENTI PER LA SERATA PIÙ ROMANTICA DELL'ANNO**



**I CONSIGLI DI WINECOUTURE**



**L'ABC DEL VINO: I COME E I PERCHÉ**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

La Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di **Albino Armani** parla di valorizzazione delle varietà autoctone e di metodo champenoise

## Cosa c'è nel calice: le caratteristiche

**L'incontro con il metodo champenoise è binomio vincente laddove applicato alla Ribolla Gialla, varietà che nella visione di **Albino Armani** diventa bandiera dell'eccezionale vocazionalità dell'Alta Grave Friulana per la produzione spumantistica.**

La Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di **Albino Armani** – ora in commercio con l'annata 2016 (tiraggio 2018) – incontra qui l'arte della rifermentazione in bottiglia – "l'unica a mio avviso in grado di veicolare la reale identità del territorio", sostiene **Albino Armani** – con una sosta sui lieviti di 24 mesi e minimo 9 mesi di affinamento in bottiglia.

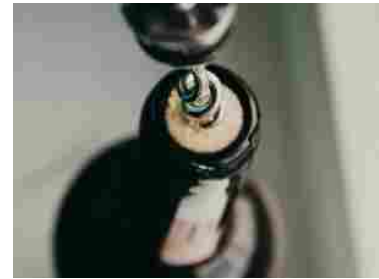
I circa 2 ettari di vigneto si trovano a Lestans, sulle rive dei torrenti in cui scorrono frammenti di roccia strappati alla montagna e trasformati lentamente in sassi bianchi e tondi: i claps in lingua friulana.

**Siamo precisamente nel paesaggio dei Magredi. Qui troviamo terreni ghiaiosi che si prestano perfettamente alla produzione di spumanti complessi ed eleganti**, aiutati dalla vendemmia manuale precoce per preservare l'acidità e l'integrità del grappolo e da rese volutamente basse.

Non è solo una questione di terreno. "Per valutare un prodotto è fondamentale prendere in esame soprattutto il microclima, che, a parità di suoli, fa la totale differenza. **Qui a Lestans troviamo delle condizioni quasi estreme, al limite della viticoltura, simili se vogliamo a quelle della Champagne**: ci troviamo a nord, sotto le montagne (le Alpi Carniche) che offrono alla viticoltura un clima prealpino ideale per la coltivazione di vitigni da base spumante", spiega Walter Filiputti, nome di punta dell'enologia friulana, docente, giornalista e autore di numerose opere, nonché consulente dell'azienda **Albino Armani**. "La Ribolla Gialla è un'uva di netta personalità, che, se trattata con competenza, si presta perfettamente alla spumantizzazione attraverso il Metodo Classico, dove riesce ad esprimere tutto il suo potenziale. In un contesto che privilegia quasi completamente la lavorazione della varietà con il più semplice e meno costoso metodo Martinotti, Armani ha saputo affrontare il rischio e vincere una grande sfida".

La Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di **Albino Armani** è spumante dal perlage fine e persistente, che **unisce la raffinata mineralità del terroir dell'Alta Grave con la fragranza floreale ed agrumata impreziosita dalla lunga sosta sui lieviti.**

Al palato freschezza e sapidità sono ben bilanciate, **il sorso ampio e il finale**



### I RACCONTI DI TOPCHAMPAGNE



### I QUADERNI DI WINECOUTURE N. 1: CHAMPAGNE



lungo e asciutto invitano a versare un secondo bicchiere.

## Con che piatti abbinarlo e a quale temperatura servirlo: il consiglio di WineCouture per l'aperitivo e oltre

Piacevole come aperitivo, si abbina facilmente alla cucina vegetariana, carni bianche e piatti di pesce più o meno elaborati.

Ottimo con il Prosciutto di San Daniele, eccellenza gastronomica della tradizione friulana, tra le cucine internazionali, la Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di Albino Armanisi accompagna molto bene con il sushi.

Perfetta col Frico croccante, piatto tipico della tradizione delle terre in cui prende vita a base di formaggio fritto di diverse stagionature, è **ideale vino da conversazione**, da servire a 6-8°C.

## Dove trovare questa Ribolla Gialla che si abbina magnificamente alla cucina internazionale

La Ribolla Gialla Brut Millesimato Doc Friuli di **Albino Armani** è in vendita, a un **prezzo medio di circa 20 euro**, nelle **enoteche** di tutta Italia. Online, lo trovate oggi disponibile direttamente sullo **shop dell'azienda**.

⚡ Guida WineCouture

⚡ I consigli di WineCouture

### ARTICOLO PRECEDENTE

Le Perle d'Oltrepò Pavese sul red carpet a Los Angeles

### ARTICOLO SUCCESSIVO

Il Prosecco Doc alla conquista della Francia

## Leggi anche:



Destinazioni del vino: l'Osteria delle stelle tra le vigne del Chianti Classico



Winelivery Pop: apre il bar del futuro a Milano dove (si può) bere gratis

### COLLECTION | CUREJ BARBERA D'ASTI DOCG 2019 - BRAIDA



### MEETS | LUCA CUZZIOL: "VI SVELO I TREND 2022 E LE NOVITÀ CUZZIOL GRANDIVINI"



### TANNICO: MARCO MAGNOCAVALLO CI SPIEGA COSA CAMBIA PER CHI ACQUISTA GRAZIE AL NUOVO MAGAZZINO AUTOMATIZZATO

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: [https://youtu.be/DpAseEiYZaw?\\_t=1](https://youtu.be/DpAseEiYZaw?_t=1)

### WINECOUTURE N. 11 / 12 - 2021: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B

1 GIORNO FA



Come si apre una  
bottiglia da 13  
litri, istruzioni per  
l'uso

4 GIORNI FA

2 GIORNI FA



Monfortino 1955  
13 litri: una  
degustazione da  
legenda

5 GIORNI FA



## Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento \*

Nome \*

Email \*

Sito web



Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

## ARCHIVI

[Febbraio 2022](#)[Gennaio 2022](#)[Dicembre 2021](#)[Novembre 2021](#)[Ottobre 2021](#)[Settembre 2021](#)[Agosto 2021](#)[Luglio 2021](#)[Giugno 2021](#)[Maggio 2021](#)[Aprile 2021](#)[Marzo 2021](#)[Febbraio 2021](#)[Gennaio 2021](#)[Dicembre 2020](#)[Novembre 2020](#)[Ottobre 2020](#)[Settembre 2020](#)