



Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

Fra gli autoctoni friulani, la Ribolla Gialla è quello che vanta la tradizione più antica documentata infatti già dall'anno 1299. Oggi dà vita a vini interpretati in stili diversi, pur mantenendo costante il suo timbro disinvolto e sincero. Nella nostra versione si presenta come un bianco strutturato e piacevole, arricchito da una leggera macerazione sulle bucce che ne rende più consistente la beva pur preservandone la freschezza.

Snello e immediato, dalla vivace acidità, esprime al naso profumi fruttati e minerali, sfumature che si ripropongono al palato con un tocco di persistente sapidità e grande pulizia.

Vitigni: Ribolla Gialla.

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia fra Lestans, Valeriano e Sequals.

Composizione del suolo: terreni argillosi e calcarei.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio a contatto coi propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: sempre gradito come aperitivo, si apprezza principalmente coi cibi della cucina tradizionale friulana, sia di terra che di mare. Si sposa bene con antipasti e frittiture di pesce, ostriche e tartufi di mare, oltre che con le carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Bicchieri consigliato:

