

Ribolla Gialla

2021

Delicatezza, freschezza, vivacità e grande raffinatezza.



Ribolla Gialla D.O.C.
Friuli Colli Orientali 2021
12,5 % vol.

Vitigno autoctono dalla storia secolare, la Ribolla Gialla ha visto la sua fama crescere già dal Medioevo e Rinascimento. La sua culla sono i vigneti dei Colli Orientali del Friuli che donano al vino delicatezza, freschezza, vivacità e grande raffinatezza.

Allevate in prevalenza a Guyot, le viti della nostra Ribolla Gialla affondano le radici nella Ponca (flysch di Cormòns in termini tecnici), terreno composto da marne e arenarie di origine eocenica stratificatesi sotto i mari nel corso dei millenni, che conferisce ai nostri vini sapidità e mineralità uniche.

La vendemmia si è svolta durante la seconda metà di settembre. L'uva sana e perfettamente matura è stata raccolta a mano, in piccole cassette, per preservare l'integrità della bacca. Delicatamente diraspata e lasciata in macerazione per un breve periodo, è stata quindi sofficemente pressata, ed il mosto così ottenuto è chiarificato per decantazione. È seguita la fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino è stato mantenuto alcuni mesi sui lieviti, per aumentarne complessità, cremosità e vocazione all'invecchiamento. Una volta imbottigliato, riposa in locali termocondizionati per l'affinamento.

Caratteristiche sensoriali

Colore:

Giallo canarino intenso.

Palato:

Vivace, croccante e fresco. Al palato è finemente citrino, la bilanciata acidità di cui è dotato invoglia il sorso. Equilibrato, fresco e di buona persistenza, chiude con un finale iodato piacevolmente sapido.

Naso:

Fresco ed estivo. Aromi floreali di tiglio, sambuco e zagara si alternano a sentori di frutta tropicale a polpa gialla come ananas e note agrumate di bergamotto, lime, cedro.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, questo vino si accompagna magnificamente con le verdure pastellate e gli sformati, con i formaggi saporiti e con i piatti a base di pesce.

Ribolla Gialla 2021

An indigenous grape variety with a centuries-long history, Ribolla Gialla has grown in renown since the Middle Ages and the Renaissance. Its cradle is the vineyards of the Colli Orientali del Friuli, which bestow the wines with delicacy, freshness, vivacity and polish.

Our Ribolla Gialla vines are mainly Guyot-trained and have their roots in the Ponca soil (Cormòns flysch in technical terms), which is composed of marl and sandstone of Eocene origin, stratified under the sea over the millennia, lending our wines a

unique tanginess and minerality. The harvest took place during the second half of September. The healthy and perfectly ripe grapes were hand-picked in small crates, to preserve the integrity of the fruit. After gentle destemming the fruit was left to macerate for a short period, then softly crushed, and the must obtained was clarified by decantation. Temperature-controlled fermentation followed in stainless steel vats. At the end of fermentation, the wine was kept on the lees for a few months to increase its complexity, creamy texture and suitability for ageing. Once bottled, it matured in temperature-controlled rooms.

Tasting notes

Color:

Intense canary yellow.

Palate:

Lively and crunchy. On the palate it is finely citrusy, the balanced acidity invites yet another taste. Balanced, fresh and with good persistence, it closes with a pleasantly mineral tanginess.

Nose:

Fresh and summery. Floral aromas of lime tree, elder and orange blossom alternate with citrus notes of bergamot, lime, cedar and yellow-fleshed tropical fruit such as pineapple.

Food pairings:

Excellent as an aperitif, this wine matches wonderfully with battered vegetables and flans, flavoursome cheeses, and fish dishes.