



Ribolla gialla 2018

Vitigno:	Ribolla
Denominazione:	IGT Venezia Giulia
Luogo di produzione:	Rosazzo (Manzano) - Udine (UD) - IT
Esposizione:	Terrazzamento S/E
Tipo di Terreno:	Flysch di marne e arenaria di origine eocenica
Sistema di allevamento:	Guyot bilaterale corto
Metodo di difesa:	Conduzione biologica
Produzione Ha:	ql 40 ca
Raccolta:	manuale metà settembre

Alcool (% vol):	12,5%
Zuccheri:	0,2 g/l
Acidità totale:	5,3 g/l
Anidride solforosa:	111 g/l

Uve

Vendemmiate a mano e delicatamente diraspate. Pressatura soffice, alzata di cappello e due giorni di macerazione, i mosti sono macerati a freddo in vasche inox termotrattate.

Vino

Ottenuto da un blend unico di antichi cloni, età media sessant'anni. Le uve provengono da storici vigneti alle pendici dell'Abbazia di Rosazzo, condotti in agricoltura biologica. Dopo un periodo di 8 mesi viene messo in bottiglia per affinamento di circa 8 mesi.

Colore

Giallo paglierino.

Naso

Raffinati e dolci profumi di fiori di acacia e camomilla, si uniscono alle note più agrumate di lime, pompelmo e bergamotto candito. Sentori di erbe officinali, quali erba cedrina e melissa, insieme alle intriganti note minerali di pietra focaia, conferiscono ulteriore vivacità al quadro olfattivo.

Bocca

Al palato è pienamente fruttato, con rimandi di frutta a pasta bianca e ananas, insieme alle piacevolissime sensazioni di mandorla amara che ritroviamo anche sul finale.

Corpo

Caratterizzato da buona sapidità e vibrante freschezza, ha un'ottima trama minerale, equilibrio, dinamicità e persistenza.

Abbinamenti Consigliati

Tortelli di zucca, orata al vapore, astice, insalata di porcini crudi.

Temperatura di Servizio: 10 - 12 C°

