



SIRCH



RIBOLLA GIALLA Friuli Colli Orientali_DOC



Vino profondo, morbido e generoso, avvolge con sensazioni rotonde, ricche di sfumature.

Antichissimo vitigno coltivato in Friuli Venezia Giulia. All'esposizione di Vienna del 1873, un produttore di Cividale portò "vino bianco Ribola 1869" e alla fine dell'800 l'uva Ribolla – "che fornisce un vino di lusso" – predominava sia in collina che in pianura.

La nostra Ribolla Gialla, interpretata in chiave classico-moderna, è una versione equilibrata, vinificata in bianco per esaltarne provenienza, freschezza e sapidità. Rotonda e saporita, di moderata gradazione alcolica, ha una lunga persistenza minerale.

Vitigno. Ribolla Gialla

Denominazione. Friuli Colli Orientali DOC

Terreno. In prevalenza marne e arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento. Prevalentemente Guyot

Epoca di vendemmia. A raggiungimento della maturazione fenolica

Vinificazione. L'uva viene diraspata e pressata in modo soffice. Il mosto che si ottiene sottoposto a decantazione statica a bassa temperatura prima di essere fatto fermentare in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16°/18°C

Affinamento. A fine fermentazione il vino rimane per alcuni mesi sui lieviti dentro i serbatoi e periodicamente vengono rimessi in sospensione. Al termine di tale periodo viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere messo in commercio

Esame Organolettico.

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.

Profumo fresco e raffinato. La delicatezza dei fiori bianchi primaverili si incontra con le note fruttate di ciliegia bianca, mela renetta e rinfrescanti richiami di agrumi.

Gusto vivace e minerale. Leggere note agrumate ed elegante acidità regalano piacevoli sensazioni di persistente freschezza. A chiudere, un delicato e avvolgente retrogusto balsamico.

Abbinamenti. Ottimo per aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e verdure. Al top con i risotti gialli

Temperatura di servizio. 12/14° C