

RIBOLLA GIALLA

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia, già coltivato fin dall'epoca Romana nelle isole meridionali della Dalmazia. Si ritiene sia stato importato in Friuli Venezia Giulia ad opera di mercanti Veneziani intorno al 1100. In quel periodo Dalmazia e Friuli Venezia Giulia erano parte della Repubblica di Venezia.

Varietà dell'uva: 100% Ribolla Gialla

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Tipo di vino: bianco spumante - Brut

Zona di produzione: Passariano (UD)

Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e pigiati, il mosto così ottenuto macera in pressa con le bucce per 12 ore. Dopo una pressatura soffice e successiva decantazione statica, la fermentazione è condotta da lieviti selezionati e mantenuta ad una temperatura di 16°C.

Rifermentazione: metodo Charmat in autoclave per un minimo 90 giorni

Maturazione: sulle fecce fini con frequenti bâtonnage in vasche di acciaio inox per circa sei mesi

Imbottigliamento: 5-6 mesi dopo la vendemmia

Caratteristiche: giallo paglierino con un perlage persistente e minuto, al naso fruttato con sfumature di pesca dal sapore asciutto, fresco e ricco di acidità.

Abbinamenti: ideale come aperitivo o abbinato a piatti di pesce sia di acqua dolce che di mare, a sfornati di verdure e a formaggi semi-stagionati

Temperatura di servizio: 8°-10°C

Grado alcolico: 12% *(dipende dall'annata)*

Acidità: 6,0 g/l *(dipende dell'annata)*

Residuo zuccherino: *(dipende dall'a tipologia)*

