



## Ribolla Gialla DOC Collio cl 75

La ribolla gialla è un vitigno indigeno del Friuli. Ribuele per i friulani, Rébula in sloveno, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, da Tarcento, arriva attraverso il Carso fino in Istria. Gli antenati di questo vitigno sembrano essere l'uva Avola, importata dai romani durante la loro dominazione in terra friulana, oppure l'uva Robola, originaria delle isole Ionie e della Dalmazia, diffusa dai veneziani durante il periodo della Serenissima. Quello che è certo è che questo vitigno è coltivato in questo territorio dal 1299, anno in cui è datato il primo documento, ovvero un contratto di compravendita, nel quale viene citata la Ribolla gialla.

**Area di Produzione:** Friuli Venezia Giulia - Cormons (GO)

**Vitigno:** Ribolla Gialla

**Età Impianto:** 15 – 20 anni

**Sistema di Allevamento:** Sistema Guyot

**Vendemmia:** Manuale - fine Settembre

**Resa per ettaro:** 70-80 q.li/Ha

### Caratteristiche:

#### Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva lunga e lenta fermentazione alcolica con temperature non superiori ai 18 °C con lieviti selezionati, batonnage realizzato fino a dicembre, affinamento in vasche d'acciaio termocontrollate fino alla primavera successiva.

### Caratteristiche organolettiche:

**Colore e aspetto:** Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

**Bouquet:** Leggermente fruttato con sentori citrini.

**Gusto:** Piacevole e suadente, con profumi floreali delle piante da bosco come acacia, rovere e betulla, oltre a spiccate note di limoncella.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Suggerimenti d'uso:** Si presta molto bene come aperitivo, magari accompagnato con formaggi freschi, salumi non troppo stagionati e verdure crude. Può essere servito a tutto pasto, ma predilige sicuramente carni bianche, pesce crudo, crostacei, pesce al cartoccio e molluschi scottati. La Ribolla Gialla inoltre si sposa alla perfezione con carni e pesce affumicati perché riesce a farne risaltare le mille sfumature d'odore e di sapore.

**Da consumare entro:** 24-36 mesi.

**Calice raccomandato:** Calice Kurtin

### Premi:

**90/100** – Merano Wine Festival- IT (2016)

**Gold Medal** – Berliner Wein Trophy - DE (2016)

**4 Stars** – Vini Buoni D'Italia - IT (2019)

**4 Stars** – Vini Buoni D'Italia - IT (2020)

**3 Stars** – Vini Buoni D'Italia - IT (2022)

