Ribolla Gialla
2020

Delicatezza, freschezza, vivacità
e grande raffinatezza.

Ribolla Gialla D.O.C.
Friuli Colli Orientali 2020
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 il mese 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 con delicati riflessi verdognoli.

Naso:
Luminoso, estivo, mediterraneo e floreale. Aromi di fiori di campo, tiglio, fieno e macchia mediterranea, si alternano a rosa bianca e zagara, sposandosi perfettamente con note agrumate di lime, pera ruggine, pesca bianca e mela verde.

Palato:
Vivace, fragrante e progressivo. Di buon equilibrio, fresco, con una lunga e gradevole acidità. Finale citrino e delicatamente amarognolo, che chiude in una piacevole sapidità minerale.

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 2020

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 month 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:
Canary yellow with subtle greenish hues.

Nose:
Bright, summery, Mediterranean and floral. Aromas of wild flowers, lime, freshly mown hay and Mediterranean scrub alternate with white roses and orange blossom, blending perfectly with citrus notes of lime, ruggine pears, white peaches and green apples.

Palate:
Lively, fragrant and progressive. Well-balanced and refreshing, with a lingering, pleasant acidity. The finish is citrusy and subtly bitter, closing with a pleasantly mineral tanginess.

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