



Viticoltori in Ruttàrs

COLLIO RIBOLLA GIALLA

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Sito: Ruttàrs di Dolegna del Collio, piena collina, suolo marnoso-argilloso con affioramenti di arenarie stratificate, esposizione ovest. Forma di allevamento: guyot bilaterale a 10 gemme/ceppo, 4600 ceppi/ha, anno d'impianto 1989/1993; vendemmia manuale, produzione 75 q/ha.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice in pressa pneumatica. Decantazione statica a 12°C, fermentazione in acciaio a 18°C. Affinamento in acciaio 9 mesi sui lieviti, ulteriore affinamento in bottiglia 3 mesi.

PROFILO SENSORIALE

Colore giallo paglierino. Profumo intenso con note di agrumi, mela, ananas fresco su evidente fondo minerale. Gusto fresco con equilibrata acidità, finale sapido, pulito, minerale e fruttato.

ABBINAMENTO

Sposa elegantemente antipasti, insalata di mare, anguilla alla griglia. Servire a 11-12°C.

FORMATO/ANNATE DISPONIBILI

Bottiglia Collio da 0,75 L, tappo DIAM.

Uno dei vini autoctoni friulani più conosciuti, la Ribolla rappresenta la schiettezza e la semplicità fatte vino. Semplice e fresca nei profumi, snella e piacevole in bocca, rende gustoso senza banalità qualsiasi aperitivo o antipasto. Non è vino per chi cerca morbidezza e corposità travolgenti, ma di certo racconta un'espressione diversa delle colline friulane.