

Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali



Vitigno:	Ribolla Gialla
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	dai vigneti del Castello di Buttrio denominati "Ronco di Tobia"
Terreno:	alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca"
Giacitura dei terreni:	collinare con esposizione sud-est, i terreni sono sistemati in banchine per consentire una migliore coltivazione della vite
Microclima:	la posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni

Età del vigneto:	15 anni
Forma di allevamento:	Guyot bilaterale 4500 viti/ettaro
Produzione a ceppo:	1,5-2,0 Kg uva/pianta
Gestione del vigneto:	gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio
Epoca di vendemmia:	determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, maturità aromatica e assaggio delle uve
Modalità di vendemmia:	manuale, in cassette
Vinificazione:	pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 15°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia
Caratteristiche organolettiche:	<u>Colore:</u> giallo paglierino scarico <u>Profumo:</u> floreale e fragrante, elegante e raffinato <u>Sapore:</u> asciutto, vivace e fresco, con una ben definita acidità
Accostamento al cibo:	si accompagna ad antipasti freddi e di pesce crudo, a salse agre al limone. Ottimo con minestre soprattutto creme e vellutate e primi piatti a base di verdure e piatti di pesce
Temperatura di servizio:	8° - 10° C

