



## RIBOLLA GIALLA

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

VITIGNO AUTOCTONO FRIULANO CHE RISULTA NOTO GIÀ DAL 1300. LA RIBOLLA DEVE IL SUO NOME ALL'ALTO CONTENUTO DI ACIDITÀ MALICA CHE, NEI TEMPI PASSATI, PORTAVA IL VINO A "RIBOLLIRE" NELLE DAMIGIANE. LA RIBOLLA GIALLA TROVA LA SUA MIGLIORE ESPRESSIONE IN COLLINA, DOVE QUESTO VITIGNO VIGOROSO, DAL GERMOGLIAMENTO E DALLA MATURAZIONE TARDIVE, DÀ OTTIMI RISULTATI.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Ribolla Gialla in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato nel Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 170 mt. slm

**Anno impianto:** 2000

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 90 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Non molto tardiva; manuale con cernita delle uve

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°-20°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.8 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdognoli. Il bouquet, nella sua complessità e discrezione, ricorda i fiori bianchi e gli agrumi. Il sapore in bocca è asciutto, secco, di buona acidità, fresco, invitante.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale come aperitivo, accompagna ottimamente antipasti di pesce crudo, minestre, creme e vellutate, primi piatti a base di verdure. Eccezionale con il pesce.



## RIBOLLA GIALLA D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

AUTOCHTHON FRIULIAN VARIETY KNOWN EVER SINCE 1300. RIBOLLA OWES ITS NAME TO ITS HIGH MALIC ACID CONTENT, WHICH IN THE PAST CAUSED THE WINE TO "BOIL AGAIN" INSIDE DEMIJOHNS. RIBOLLA GIALLA FINDS ITS BEST EXPRESSION IN THE HILLS, WHERE THIS VIGOROUS GRAPE VARIETY GIVES EXCELLENT RESULTS, FROM BUDDING TO LATE RIPENING.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Ribolla Gialla in purity  
**Wine typology:** Dry white  
**Vineyard name:** "Zuc di Noax", located in the municipality of Corno di Rosazzo  
**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements  
**Altitude:** 170 m a.s.l.  
**Year of planting:** 2000  
**Exposure:** South-east  
**Grape yield per hectare:** 90 qt.  
**Growing technique:** "Cappuccina"  
**Harvesting:** Not very late; manual with grapes selection  
**Vinification:** Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified through decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation in temperature controlled (18°-20°C). stainless steel tanks. Once the fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel vats for 3-4 months. Particular care is taken in the preservation and evolving of "noble" dregs, by means of frequent stirring.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 13.0% vol.  
**Total acidity:** 5.8 g/l  
**Serving temperature:** 10°C-12°C degrees  
**Preservation time:** 2/3 years  
**Sensory properties:** Intense yellow-straw colour, with faint greenish reflections. Its bouquet, considered in its complexity and discretion, recalls white flowers and citrus fruits. It is dry, with good acidity, refreshing and appetizing.  
**Gastronomic combinations:** Ideal as an aperitif, it goes extremely well with raw fishbased starters, soups, creams, veloutés and vegetable-based first courses. Excellent with fish.

AUTOCHTHONE FRIULANISCHE REBE, DIE BEREITS SEIT 1300 BEKANNT IST. DIE RIBOLLA VERDANKT IHREN NAMEN SEINEM HOHEN APFELSÄUREGEHALT, DER IN VERGANGENEN ZEITEN ZUM "RIBOLLIRE" (GÄREN) IN DEN KORBFLASCHEN FÜHRTE. SEIN BESTER AUSDRUCK FINDET DIE RIBOLLA AN DEN HÄNGEN, WO DIESE ÜPPIG GEDEIHENDE REBE, MIT SPÄTER BLÜTEUND REIFEZEIT, DIE BESTEN RESULTATE ERBRINGT.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Ribolla Gialla reinsortig  
**Weintypologie:** Trockener Weißwein  
**Name des Weinberges:** "Zuc di Noax", liegt in der Kommune Corno di Rosazzo  
**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen  
**Höhe:** 170 m ü. M.  
**Anbaujahr:** 2000  
**Exposition:** Süd-östlich  
**Hektarertrag:** 90 hl/ha  
**Erziehungsförm:** Bogenstamm  
**Weinlese:** Die Lese erfolgt nicht sehr spät, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben  
**Vinifikation:** Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (18-20° C). Der Wein wird danach während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des "Schönungstrub" geachtet wird, der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 13.0 %V  
**Säuregehalt:** 5.8 g/l  
**Serviertemperatur:** 10-12 Grad  
**Konservierung:** 2/3 Jahre  
**Wahrnehmungsnoten:** Strohgelber Weißwein, mit schwach grünlichen Reflexen. Sein komplexes und diskretes Bouquet erinnert an weiße Blüten und Zitrusfrüchte. Im Geschmack ist er trocken, von gutem Säuregehalt, frisch und einladend.  
**Speisenempfehlung:** Geeignet als Aperitifwein, begleitet vorzüglich Antipasti mit Rohfisch, Suppen, Crèmesuppen und Veloutés, erste Gänge auf Gemüsebasis. Hervorragend zu Fisch.

