



Ribella

Il nostro secondo vino bianco autoctono, questa volta in blend, tutto caratterizzato dalla presenza della "Rebula". Questo vitigno "alloctono" gode della più antica ed abbondante documentazione. Ne trattano tutte le etnie del variegato panorama mitteleuropeo del Friuli, e non solo. Resistente di natura. I grappoli sono splendidi. Acini grandi, quasi sferici, giallo alabastro. Matura tardivamente.

Uve

Ribolla gialla & Chardonnay

Vigneto

Età media vigneto: 15 anni
Numero medio di ceppi per ettaro: 4.500
Forma di allevamento: doppio capovolto
Produzione media: 90 q.li/ha
Momento della vendemmia: fine settembre

Vinificazione & Affinamento

Le uve di Ribolla gialla e Chardonnay vengono vinificate separatamente, essendo la loro epoca di maturazione diversa. Diraspatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata (18-20°C), con lieviti indigeni per entrambe le uve. Il vini vengono affinati "su lies" fino alla primavera successiva alla vendemmia, poi assemblati, ed imbottigliati.

Sensazioni

Colore giallo tenue, piuttosto scarico. Bouquet semplice, pulito, fine, con note floreali. Palato estremamente fresco, vivace, schietto.

Abbinamenti

E' un piacevolissimo aperitivo, ma si sposa altrettanto bene con antipasti a base di pesce, e pietanze non impegnative in genere.

Temperatura di degustazione: 10°C

Grado alcolico: (% vol) 12,0%

Acidità totale: (g/l) 6,50