

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

Vino bianco secco dal bellissimo colore giallo dorato dovuto ad una breve macerazione sulle bucce.

Impatto olfattivo intenso ed elegante con profumi di fiori secchi, frutta candita e note agrumate.

Al gusto denota buon corpo. E' asciutto, strutturato e ricco di pienezza.



UVE: 100% Ribolla Gialla

VITIGNO: Vitigno autoctono friulano che risulta noto già dal 1300. Il nome deriva dallo sloveno *Rébula*, che nel dialetto friulano è diventato *Ribuele*. Agli inizi del secolo scorso, durante l'Impero Austro-Ungarico, i filtrati dolci di Ribolla erano molto apprezzati e quotati. La Ribolla deve il suo nome al caratteristico alto contenuto di acidità malica che, nei tempi passati, portava il vino a "ribollire" nelle damigiane.

Questo antico vitigno viene oggi coltivato prevalentemente nella fascia collinare che si estende da Tarcento e, passando attraverso il Carso, arriva fino all'Istria. La Ribolla Gialla trova la sua migliore espressione in collina, dove questo vitigno vigoroso, dal germogliamento e maturazione tardive, dà ottimi risultati.

SUPERFICIE VIGNETO: 0.6 Ha

ZONA DI PRODUZIONE: Albana di Prepotto Loc. "Guardafuoco" e "Centa"

TERRENO: Marno/Argilloso

ALLEVAMENTO: Guyot

RESA PER ETTARO: 50 HI

ANNO DI IMPIANTO: 1996 - 2005

VIGNETO: inerbito – non irrigato

PERIODO DI RACCOLTA: Ultima settimana di settembre

RACCOLTA: a mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: diraspatura e macerazione con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione con bucce per 6 giorni alla temperatura di 18°C. Successiva pressatura soffice e conclusione della fermentazione alcolica e successiva malolattica in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: Affinamento per circa 10 mesi sulle fecce integrali.

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie

ABBINAMENTO: Ottimo da aperitivo, antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate.

TEMP. DI SERVIZIO: 12°C

AZIENDA AGRICOLA
GRILLO 