

RIBOLLA GIALLA BRUT

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Ribolla Gialla

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale sassoso

Epoca prevista di vendemmia: seconda metà di agosto

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 8 g/l c.ca

Formati disponibili: champagnotta da 0.75 l

Calice consigliato: medio e affusolato da spumante

Temperatura di servizio: 8° C

Vinificazione: Le uve Ribolla Gialla vengono raccolte con un leggerissimo anticipo rispetto a piena maturazione per ottenere una base spumante di grande freschezza e frutto. Giungono in cantina e dalla tramoggia di accoglimento passano nelle presse vacuum, dove a una pressione negativa di -0,2 BAR e in riduzione di ossigeno (per evitare ossidazioni e fermentazioni incontrollate senza dover aggiungere prodotti chimici) vengono delicatamente premute. In seguito a svinatura e contemporanea separazione delle bucce dal mosto fiore, quest'ultimo viene convogliato nei vasi vinari in acciaio dove, grazie all'aggiunta dei lieviti, subisce una prima fermentazione per ottenere il c.d. vino base. Dopo un suo brevissimo affinamento, viene spostato nelle autoclavi: qui vengono inoltre aggiunti i lieviti e gli zuccheri che faranno partire la seconda fermentazione o "presa di spuma"; al termine di questa azione applichiamo la teoria del metodo Charmat Lungo, ovvero lasciamo lo spumante così ottenuto in sospensione sulle fecce nobili dei propri lieviti per molto tempo, in modo da affinarne la componente aromatica secondaria. La separazione delle particelle in sospensione avviene a freddo, per decantazione. Quando decidiamo che il vino è pronto, lo passiamo all'imbottigliamento isobarico per non avere perdite di pressione.

Appunti di degustazione: Antichissimo vitigno autoctono Friulano, coltivato fin dall'epoca Romana sui nostri territori e fino a quelli di Slovenia e Croazia, negli ultimi decenni ha visto la sua fama espandersi sempre più fuori regione fino a conquistare il titolo di vino autoctono Friulano più conosciuto e apprezzato. La versatilità delle sue uve ci permette di ottenere eccellenti risultati sia nella versione ferma che in quella spumante.

Giallo paglierino brillante, il corpo è medio; la grana delle bollicine è fine e persistente. I primi profumi che colpiscono sono quelli floreali (rosa bianca, acacia), fruttati (pesca bianca, pera), e in minor parte erbacei (fieno estivo), che lasciano poi subito spazio anche ai profumi di fermentazione donati dal metodo di spumantizzazione (panificati lievitati). Al palato colpiscono freschezza e sapidità, oltre ad una dissetante mineralità.

La Ribolla Gialla Brut Forchir è uno spumante insuperabile come aperitivo. Tuttavia, grazie alla sua struttura, può essere gustato a tutto pasto, accompagnandolo a del Prosciutto di San Daniele d.o.p. oppure anche a una cena di pesce dall'antipasto al primo.

 **Forchir**
VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini

