

RIBOLLA GIALLA

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Vitigno: Ribolla gialla

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale sassoso

Epoca prevista di vendemmia: fine agosto

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 3 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 10° C

Vinificazione: Le uve fresche di Ribolla Gialla 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 alla 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 fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 16° e dalla durata di circa 10 gg. Segue travaso eliminare le particelle più grossolane, dunque un periodo di affinamento sulle proprie fecce nobili. Si prosegue poi con la separazione delle fecce in sospensione attraverso la pratica della decantazione a freddo, in modo che precipitino sul fondo del vaso vinario. Infine, dopo un periodo di calmo riposo, si può procedere all'imbottigliamento.

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 spumante che in quella ferma.

In quest'ultima interpretazione troviamo un vino giallo paglierino scarico e lucente, dal corpo medio. Profumi floreali (rosa bianca, acacia), fruttati (pesca bianca, pera), e in minor parte erbacei (fieno estivo) invogliano al sorso, che stupisce per freschezza e sapidità.

La Ribolla Gialla ferma di Forchir è compagnia ideale a tutto pasto per il pesce: crudità e tartare, crostacei al vapore, paste e risotti ai frutti di mare; la sua freschezza sostiene bene anche un bel fritto misto di mare e verdure; pesci al forno.

 **Forchir**
VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



 **FORCHIR**

www.forchir.it

