

Martagona

RIBOLLA GIALLA

TIPO VITIGNO | *Autoctono*

TITOLO | *Ribolla Gialla*

SOTTOTITOLO | *D.O.C. Friuli Colli Orientali*

DESCRIZIONE | *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*

NATURA DEL TERRENO | *Prevalentemente rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi.*

ALTITUDINE | *da 150 a 180 m s.l.m.*

PRODUZIONE DI UVA PER ETTARO | *90 q.li*

FORMA DI ALLEVAMENTO | *Cappuccina*

VENDEMMIA | *Non molto tardiva; manuale.*

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.*

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.*



MONVIERT

www.monviert.com