

## RIBOLLA GIALLA

---



DENOMINAZIONE: COLLIO RIBOLLA GIALLA DOC

UVAGGIO: RIBOLLA GIALLA

VENDEMMIA: 2018

AREA DI PRODUZIONE: COLLIO GORIZIANO, OSLAVIA

SUPERFICIE AZIENDALE VITATA: 28 ETTARI

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA: 180 M.S.L.M. CIRCA; TERRENI BEN ESPOSTI IN COLLINA.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: MARNA EOCENICA «PONCA»

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

DENSITA' D'IMPIANTO: SESTO D'IMPIANTO 90 x220 CM PARI A 5.000 CEPPI/HA CIRCA

RESA PER ETTARO: 6 T/HA

PERIODO DI RACCOLTA: SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTERE, PARZIALE CRIOMACERAZIONE, FERMENTAZIONE TERMOCONTROLLATA.

AFFINAMENTO: IN RECIPIENTI DI ACCIAIO E QUINDI IN BOTTIGLIA.

**CENNI STORICI:** «CHE SIA RIBUÈLE (IN FRIULANO) O RÈBULA (IN SLOVENO), QUESTO VITIGNO ERA PRESENTE NELL'ANTICA CEFALONIA, ISOLA GRECA, MA ANCHE SE SAREBBE LECITO PENSARE CHE SIANO STATI I GRECI A PORTARE QUEST'UVA, PER LA RIBOLLA MOLTO PROBABILMENTE ACCADDE L'OPPOSTO AD OPERA DEI MERCANTI VENEZIANI. MA RISALE ALLA FINE DEL MEDIOEVO IL PRIMO DOCUMENTO CERTO, DATATO 1299. ALCUNI STUDIOSI, D'ALTRO CANTO, SOSTENGONO CHE LA RIBOLLA AVREBBE ORIGINI ANCORA PIÙ ANTICHE: TALUNI SONO CONVINTI CHE CORRISPONDEREBBE AL VINO AVOLA APPREZZATO DAGLI ANTICHI ROMANI, ALTRI LA VORREBBERO ALLA BASE DEL PUCINUM MENZIONATO PIÙ VOLTE DA PLINIO IL VECCHIO. QUELLO CHE È CERTO È CHE, A PARTIRE DALLA METÀ DEL TRECENTO, SI AFFERMA LA TRADIZIONE DI OFFRIRE LA RIBOLLA AI PERSONAGGI ILLUSTRI CHE VISITANO LA CITTÀ DI UDINE.

**CARATT. ORGANOLETTICHE:** GIALLO PAGLIERINO; AL NASO PRESENTA EVIDENTI SENTORI DI FIORI DI CAMPO E FRUTTA ESOTICA, CON BUONA COMPLESSITA' E PULIZIA. AL PALATO È PIENO E SAPIDO ABBINANDO NEL CONTEMPO FORZA E FRESCHEZZA.