

# RIBOLLA GIALLA RODARO 2016

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

|                                  |  |                                |  |
|----------------------------------|--|--------------------------------|--|
| <b>Varietà</b>                   | RIBOLLA GIALLA 100% (Vitigno Autoctono)  | <b>Nome del vigneto</b>        | Romain (collina)   |
| <b>Età de vitigno</b>            | Circa 28 anni  | <b>Altitudine</b>              | MT. 130 s.l.m.   |
| <b>Esposizione</b>               | Est-Ovest  | <b>Terreno</b>                 | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"    |
| <b>Forma allevamento</b>         | Guyot  | <b>Densità per ceppi</b>       | 5.500 viti per Ha  |
| <b>Resa per ettaro</b>           | 70 q   | <b>Produzione per ceppo</b>    | 1,5 Kg circa   |
| <b>Epoca vendemmia</b>           | Tardo Settembre  | <b>Raccolta</b>                | Manuale  |
| <b>Provenienza uva</b>           | 100% Vitigni di proprietà  | <b>Metodi di difesa</b>        | Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato |
| <b>Note</b>                      |  | <b>Tipo</b>                    | Bianco Secco   |
| <b>Numero bottiglie prodotte</b> | 13.000 (0,75 l)  | <b>Vinificazione</b>           | Vasca di acciaio per 7-12 mesi                                     |
| <b>Affinamento</b>               | Vasca di acciaio per 7-12 mesi   | <b>Gradazione alcolica</b>     | 12,5%  |
| <b>Dati tecnici</b>              | Acidità Totale: 4,78 gr/l – Estratto non riduttore: 18,60 gr/l   | <b>Temperatura di servizio</b> | 12° C  |
| <b>Picco evolutivo</b>           | 2 anni dalla vendemmia   | <b>Durata</b>                  | 5 anni dalla vendemmia   |
| <b>Profilo sensoriale</b>        | Alla vista rivela un giallo dorato vivo, energetico che ricorda il colore della polpa di certe prugne gialle chiamate Isabelle. La luce che pervade dal bicchiere richiama al sole e alle percezioni visive di frutta matura. Il naso si apre lentamente con sensazioni che ricordano la marmellata di pere e la confettura di albicocche. Per effetto dell'azione dell'ossigeno si sprigionano in sequenza e sovrapposizione ricordi di favo d'api, frutta candita, frutta secca, come la mandorla e un accenno di frutta esotica. Nell'insieme emerge un olfatto elegante, maturo e avvolgente. Di grande personalità il vino in bocca, esprime tutta la sua forza minerale e acidula con un ricco potenziale dissetante. Il percorso è definito da percezioni nette asciutte e da un lungo retrogusto amarognolo sapido che crea lo spazio per abbinamenti di ottimo impatto gusto-olfattivo. |                                |  |
| <b>Abbinamenti</b>               | Vino molto estivo, questa Ribolla Gialla è perfetta con antipasti italiani leggeri, ma anche con crudités e sushi.   |                                |  |



RIBOLLA GIALLA

RODARO  
SINCE 1846