

Ribolla Gialla Fiore 2015

DOP FRIULI COLLI ORIENTALI - ETICHETTA FIORE

Varietà	RIBOLLA GIALLA 100% (Vitigno Autoctono)	Nome del vigneto	Romain (collina)
Età de vitigno	Circa 27 anni	Altitudine	MT. 130 s.l.m.
Esposizione	Est-Ovest	Terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica chiamata "Ponca"
Forma allevamento	Guyot	Densità per ceppi	5.500 viti per Ha
Resa per ettaro	70 q	Produzione per ceppo	1,5 Kg circa
Epoca vendemmia	Tardo Settembre	Raccolta	Manuale
Provenienza uva	100% Vitigni di proprietà	Metodi di difesa	Lotta integrata antiparassitaria ad impatto ambientale controllato
Note		Tipo	Bianco Secco
Numero bottiglie prodotte	13.000 (0,75 l)	Vinificazione	Vasca di acciaio per 7-12 mesi
Affinamento	Vasca di acciaio per 7-12 mesi	Gradazione alcolica	12%
Dati tecnici	Acidità Totale: 5,30 gr/l – Estratto non riduttore: 21,20 gr/l	Temperatura di servizio	12° C
Picco evolutivo	2 anni dalla vendemmia	Durata	5 anni dalla vendemmia
Profilo sensoriale	Grande vista questa Ribolla Gialla con riflessi dorati che emergono su una base di giallo paglierino intenso e brillante. Naso ricco ed appagante si sviluppa da note complesse di frutta esotica tra cui emerge netta la percezione di ananas maturo sostenuta centralmente da un effluvio dolce di pesca gialla e mango. Intensità e persistenza definiscono questo bel naso. In bocca la concentrazione di frutta è ai massimi livelli per questa varietà. La media consistenza si arricchisce di un grande equilibrio e buona complessità. Il finale tra il dolce e l'amarognolo lascia il palato pulito e testimonia una presenza varietale archetipica che suggerisce anche l'assaggio anche senza alcun abbinamento.		
Abbinamenti	Si accosta in armonia con tutti gli antipasti della cucina italiana soprattutto quelli di tendenza gustativa dolce e bassa consistenza. Vino primaverile ed estivo per eccellenza si sposa con il mondo delle crudità e del sushi e si eleva a principale armonizzatore degli antipasti tra i vini autoctoni friulani.		



RIBOLLA GIALLA

RODARO
SINCE 1940