



ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Collio DOC

2016



Svinando

## Un raggio di sole tra i bianchi del Collio

Rajade, ovvero raggio di sole. Come il raggio di sole è fonte di vita, così la passione delle famiglie Campeotto e Faurlin irradia ogni aspetto dell'attività produttiva di La Rajade. Un po' di questo calore, oggi è tutto per te: assaggiamo la Ribolla Gialla, che stuzzica con profumi di mela gialla e pera kaiser, e riempie la bocca di sensazioni nette e freschissime.

Difficile farsi strada nell'affollato panorama vitivinicolo del Collio. L'asticella è settata su standard decisamente alti, e farsi notare non è cosa per tutti. Ci è riuscita La Rajade, giovane e dinamica realtà capitanata dalle famiglie Campeotto e Faurlin. Vini corretti e riconoscibili, espressione di uno dei territori più interessanti del Friuli-Venezia Giulia, specialmente per quanto riguarda i vini bianchi. E tra i bianchi friulani, la Ribolla Gialla è sicuramente uno dei più caratteristici e rappresentativi: l'omonimo vitigno da cui deriva è diffuso nella zona collinare tra Udine e Gorizia probabilmente fin da epoca Romana. Una storia millenaria che si assapora ad ogni sorso; e la garanzia del "magic touch" di La Rajade. La Rajade si trova nella parte più settentrionale del Collio, la pedemontana orientale del Friuli nella valle dello Judrio, lungo il confine sloveno, e ha sede in un antico podere ristrutturato nel 1999. Nei 6 ettari vitati, coltivati a ridosso del ronco Petrus secondo i dettami dell'agricoltura convenzionale, si trovano le varietà autoctone e internazionali tipiche del Collio: schioppettino, cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot a bacca scura; friulano, ribolla gialla, pinot grigio, malvasia, chardonnay e sauvignon a bacca bianca. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 45.000.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Ponca
<b>Esposizione</b>	SudEst e sudOvest, 300 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Spalliera a guyot
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Uve</b>	Ribolla Gialla 100%

**Gradazione** 13% vol.

**Temp. Servizio** 10-12°

**Quando Berlo** Ottimo ancora per tutto il prossimo anno

**Abbinamento** Antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, secondi di pesce, carni bianche

**Vinificazione** Criomacerazione prefermentativa a 10° in saturazione di co2 per 24 ore; pressatura soffice a 0.5 bar; decantazione statica a freddo per 24 ore; avvio della fermentazione, che dura circa 15 gg a temperatura controllata di 18°; a fine fermentazione viene raffreddato a 12°; travaso della fase limpida e inizio batonnage manuale a giorni alterni per mantenere i lieviti in sospensione; in primavera chiarifica, filtrazione e imbottigliamento; per tutte le lavorazioni i contenitori sono di acciaio inox

**Sensazioni** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso gradevoli profumi di mela gialla e pera kaiser; bocca giovane, netta e freschissima

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821