



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia

2021

Un bianco gratificante e territoriale



La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente in Friuli Venezia Giulia. La sua qualità principale è senza dubbio la versatilità che gli permette di essere lavorata in diversi modi. Ottima come base spumante, la Ribolla Gialla si presta sia ad affinamenti in acciaio sia in legno. Tenuta Bosco Albano, ad esempio, la propone in questa interessante versione. Dopo la vendemmia manuale, il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato a contatto con le bucce per circa un giorno. Quindi viene fatto decantare in modo naturale e inoculato con lieviti selezionati. Dopo la fermentazione, l'affinamento avviene in botti di legno per circa sei mesi. Il risultato è un bianco contraddistinto da un colore giallo paglierino leggermente dorato. Al naso spicca un delicato aroma floreale, con note di mela e pesca gialla. In bocca è pieno e ben equilibrato. Un vino gratificante e facile da abbinare. Il meglio di sé lo dà se lo si accosta a un secondo a base di carne bianca o a un pesce saporito.

La storia di questa bella azienda friulana inizia nel 1962, anche se fino al 1990, anno in cui i fratelli Tarcisio e Luigi Durante iniziano una profonda ristrutturazione, l'azienda aveva un indirizzo prevalentemente seminativo. Oggi Tenuta Bosco Albano ha ritrovato la sua piena vocazione viticola. Siamo a Pasiano di Pordenone, a metà strada tra le Prealpi e il Mare Adriatico. Qui i circa 40 ettari di proprietà, a fondo chiuso, godono di un microclima molto particolare e favorevole alla coltivazione delle varietà tipiche della regione. La Tenuta, un tempo costituita da boschi di faggi, pioppi e querce, può contare su un terreno prevalentemente argilloso, ricco di marne, che nasconde una falda acquifera sotterranea in grado di alimentare l'irrigazione a goccia di tutto il vigneto.

La Vigna	
Terreno	argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica.
Esposizione	Est
Allevamento	GUYOT
Densità imp.	4040
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% RIBOLLA GIALLA
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale, solo il mosto fiore ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene lasciato a contatto con le bucce per 12-18 ore e quindi fatto decantare in modo naturale per 12 ore ad una temperatura di 8-10°C. Viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare in vasche di acciaio inox dove affina 6 mesi per poi sostare altri 6 mesi in botti di legno prima dell'imbottigliamento a temperatura controllata.
Sensazioni	La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono coltivato esclusivamente nel FVG. È contraddistinto da un colore giallo paglierino leggermente dorato, un delicato aroma floreale e sentori di mela e pesca gialla. In bocca è pieno e ben equilibrato.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821