



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2022

2022

Scrivi Friuli e leggi Ribolla Gialla



Svinando

Puoi pensare al Friuli senza far riferimento alla Ribolla Gialla? Impossibile. Del resto questo vitigno viene coltivato da queste parti praticamente da sempre. Al tempo del dominio di Venezia era chiamato "Robola". I tedeschi lo decantavano con il nome di "Rainfald". Mentre in Slovenia viene ancora oggi coltivata, con successo, ed è conosciuta con il nome di "Rebula". Forchir la raccoglie nei suoi vigneti aziendali di Codroipo, in provincia di Udine. Giunti in cantina entro pochi minuti dalla raccolta, i grappoli vengono prima sottoposti a una fase di macerazione a freddo con le bucce. Poi il tutto viene pressato in modo soffice e avviato alla fase di fermentazione, a temperatura controllata in assenza di solfiti. Al termine della trasformazione, il vino riposa sui propri lieviti, in vasche di acciaio, in attesa di essere imbottigliato. Si scopre così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino vivace, con note di fiori d'acacia e di zagara. In bocca, invece, è super fresco, con un piacevole sapore asciutto e citrino. Anche in questo caso siamo di fronte a un vino molto versatile. Perfetto come aperitivo, questa Ribolla targata Forchir è perfetta anche in abbinamento a piatti a base di pesce, ma anche con una mozzarella di bufala o una caprese con il pomodoro e il basilico.

Come testimonia il registro di imbottigliamento n° 046, Forchir è storicamente uno dei primi imbottiglieri in Friuli. Oggi, dopo 4 generazioni di inalterata passione, l'azienda è impegnata in un progetto enologico che alla tradizione unisce la moderna evoluzione della tecnica e del gusto. Può contare su 230 ettari di vigneti collocati a Camino al Tagliamento, nell'udinese, e a Spilimbergo, nell'area pordenonese. La nuova cantina è all'avanguardia, nell'architettura e nella sostenibilità ambientale. E' totalmente "carbon free" e a emissioni zero. Grazie agli impianti geotermico e fotovoltaico che garantiscono totale autosufficienza energetica. In campagna la coltivazione dei vigneti è a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto per la natura.

La Vigna

Terreno alluvionale, sassoso

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Ribolla Gialla 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in assenza di solfiti

Sensazioni profumi di fiore d'acacia e zagara dal sapore asciutto e citrino

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