ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla IGP Tre Venezie 2017



L?oro del Friuli, un bianco da amare

Come raccontare la Ribolla Gialla? Si può iniziare con cenni di passato e con la storia del nome stesso: Robola, ai tempi della Serenissima. Rainfald, sulla bocca di tedeschi innamorati di questo vitigno. Rebula, se ci si sposta nella vicina Slovenia. Molti nomi, una sola anima: quella di un bianco tradizionale ed espansivo, se così possiamo dire, capace di comunicare con gli appassionati di ogni latitudine la propria incredibile ricchezza espressiva. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Inconfondibile il bouquet, non per nulla protagonista in epoche antiche in molte corti europee: netti sentori floreali, con chiari echi di frutta. All?assaggio la Ribolla Gialla Forchir non nasconde la propria natura, caratterizzata da un?acidità importante ben bilanciata dal corpo pieno del vino. Abbinato a piatti dai sapori agrodolci riesce a esprimersi al meglio: da provare!

Per Forchir parlano i numeri: quello sul registro di imbottigliamento, per esempio. Il numero 046 attesta che si tratta di uno dei primi imbottigliatori friulani. Oppure il 4, numero delle generazioni impegnate nel portare avanti la tradizione enologica del territorio. 230 gli ettari di vigneti coltivati da Forchir. E potremmo continuare a snocciolare cifre, ma il miglior biglietto da visita per questa piccola azienda si trova stappando una delle loro etichette. Vini fatti con passione, da un lato capaci di restituire sorso dopo sorso le peculiarità di vitigni storici, dall?altro sempre pronti a stupire per l?ampiezza di suggestioni che suscitano.

La Vigna

Terreno	Alluvionale, sassoso
Esposizione	Nord - Est, 34m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo e piatti a base di pesce
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in assenza di solfiti.
Sensazioni	È un vino con 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. 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