ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2022 2022



Scrivi Friuli e leggi Ribolla Gialla

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 imbottigliatori 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	Bianco Fermo Secco DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821