

BASTIANICH

RIBOLLA GIALLA D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



VITIGNI

Ribolla Gialla.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

ALTIMETRIA: 120-180 metri m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

TIPOLOGIA SUOLO: marna eocenica a base calcarea

DENSITÀ D'IMPIANTO: da 4000 a 6000 ceppi/ettaro

ETÀ DELLE VIGNE: 15-30 anni

DATI VENDEMMIALI

RESA PER ETTARO: 80-90 q.li

EPOCA DI VENDEMMIA: 1-10 Settembre

VINIFICAZIONE: Le uve raccolte, selezionate su banchi di cernita, vengono successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare prima di essere avviato alla fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata (16-18 gradi) per 15-20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di "batonnage", ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per circa 5 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, la Ribolla gialla viene imbottigliata e fatta riposare circa 30 giorni prima di essere commercializzata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vera e proprio protagonista di una rinascita inaspettata, la Ribolla Gialla sta ritrovando a livello internazionale le posizioni a suo tempo perdute in termini di apprezzamento della clientela. Il segreto sta tutto nella sua scarsa alcolicità, nella sua intrigante e freschissima gamma olfattiva, e (nelle versioni più esaltanti) nella sua incredibile mineralità. Alla vista il suo colore giallo paglierino scarico ricorda la sua nota fresca e beverina mentre al naso gli aspetti sopra citati ritornano con vivida nettezza. In bocca un frutto fresco e deciso funge da base dell'intera struttura del vino, donando comunque sensazioni di larghezza e profondità inaspettate per una siffatta tipologia di vino. Il suo finale è lungo e gradevole ed invita senza indugio ad un altro calice. Lo si potrebbe definire il classico vino da imbarcazione, da fruirsi nelle giornate calde ed assolate durante un rigenerante scarroccio... Rimane tuttavia il vino bianco da aperitivo per eccellenza in virtù della sua moderata alcolicità e della sua estrema gradevolezza. La sua sostenuta acidità lo rende adatto alle preparazioni più disparate, in cui vi sia bisogno di un elemento di pulizia palatale ben definito e persistente: ottimo allora con i friulani cjarsons conditi con il burro, con risotti ai frutti di mare, con i fritti di verdure, con salumi magri dalla scarsa untuosità, con formaggi freschi a pasta morbida. Insomma, un vino estremamente versatile, da provare anche con numerosissime preparazioni in agrodolce della cucina orientale.

NELLA CARTA DEI VINI: Az. Agr. Bastianich - Ribolla Gialla D.O.C. Friuli Colli Orientali