



PRIVÈ



RIBOLLA GIALLA

- UVA** Ribolla Gialla da cloni autoctoni
- AREA DI PRODUZIONE** Vigneti in Località Cret, nel comune di Dolegna del Collio
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Tra i più miti, buone escursioni, buona ventilazione
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4800 ceppi per ha, ed una resa di 2 kg ca. per pianta
- VENDEMMIA** Rigorosamente a mano, ritardata verso metà settembre
- VINIFICAZIONE** In bianco a temperatura di 18°, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In contenitori di acciaio per il primo anno, a lungo in bottiglia per un affinamento sapiente ed appropriato dai 3 ai 5 anni
- CARATTERISTICHE** Non ha un alto grado alcolico, vino asciutto e piacevole. La specificazione di Ribolla "Gialla" deriva dal colore giallo dell'acino a maturazione. È un vitigno vigoroso, resistente alle malattie e di germoglio tardivo, mentre la sua uva matura in fretta ed è ricca di mosto. Di bouquet suadente, ricorda i profumi del bosco, dell'acacia, ed i sapori del castagno e di foglia di geranio.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** Meno alcohol e niente legno per accompagnarsi ad antipasti freddi, con salse agre o agrodolci, minestre, soprattutto creme vellutate e primi piatti a base di verdure, e piatti di pesce salsati. A noi piace molto con i crostacei, ostriche e tartufi di mare.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14 °C
- NOTE** Non abbiamo fretta in cantina per lasciare che il tempo completi l'ideale dell'uomo. Dall'archivio privato di famiglia, un archetipo da collezione, frutto di lunghe riflessioni e pazienti sperimentazioni. Vitigno autoctono, storicamente presente in Friuli fin dal 1300. Definito da Vittorio Puiatti "il Riesling Renano del Friuli". Un'interpretazione, unica nel nostro territorio. Presentata volutamente per esprimere, con un'evoluzione lenta e graduale nel tempo, un'opera più completa e perfetta.
- BICCHIERE E FORMATI**

