

La Ribolla segna la sua presenza in Friuli da oltre 700 anni e proviene dalla Dalmazia.

Riconosciuta autoctona, predilige le esposizioni al sole, dona molto al viticoltore, con i suoi solari acini gialli.



SCHEMA TECNICA

Colore

Giallo verdolino con riflessi dorati.

Profumo

Agrumato, floreale, quasi balsamico, nuances di tostato e burro, equilibrato.

Sapore

Fresco ed acidulo, minerale, sapido e piacevolmente salmastro, cremoso, presente una delicata nota tannica.

Tipologia produttiva

Raccolta manuale, diraspatura, macerazione pellicolare a 8°C, chiarifica statica, fermentazione con lieviti selezionati, parzialmente in inox ed in tonneau di rovere, dove avviene anche la fermentazione malolattica. Mantenuto in bâtonnage per 8 mesi, imbottigliamento a luglio 2022, 9 mesi minimi di affinamento in bottiglia.

Dati tecnici

Alcool 13,50% Vol.

Vigneti

Età media di 30 anni, con esposizioni nord/sud est/ovest, allevamento a Guyot.

Gestione del vigneto

Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata SQNPI per la viticoltura sostenibile.

Terreni

In Polje strati di arenarie si alternano alle marne costituendo un terreno detto "flysch di Cormons" o ponca. A elevata vocazione vitivinicola per la presenza di calcare, insieme alle forti escursioni termiche, dona ai vini bianchi sapidità e mineralità: dal colore rossiccio per la presenza di ferro.

Vendemmia

Manuale, il 19 e 20 settembre, attraverso una cernita in vigneto delle aree e dei grappoli migliori.

Uvaggio

Ribolla Gialla.

Capacità evolutiva

Raggiunge il picco qualitativo nei 5 anni, ha evoluzione positiva per oltre 10.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Piacevole aperitivo, ottimo con primi piatti a base di verdure, pesce in preparazioni delicate.

Servizio

8-10 °C

Indicazione in carta vini

POLJE - Nivola Ribolla Gialla Doc Collio, 2021

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	17	5	85	510