

# BASTIANICH

## RIBOLLA GIALLA D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI



### VITIGNI

Ribolla Gialla in purezza provenienti da vigneti aziendali.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

UBICAZIONE: colline di Premariacco e Cividale

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

RACCOLTA DELLE UVE: a mano in cassetta

**VINIFICAZIONE:** Dopo la vendemmia le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12-24 ore prima di essere avviato alla fermentazione 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 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, la Ribolla Gialla viene imbottigliata e fatta riposare per 30 giorni prima di essere commercializzata.

### DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Residuo zuccherino: 0 g/l

Acidità: 4,80 g/l

Ph: 3,2

## 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