



RIBOLLA GIALLA

VARIETA' DI UVE

RIBOLLA GIALLA 100%

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

I Vigneti sono situati sulle colline orientali del Friuli Venezia Giulia, nelle zone di Dolegna del Collio, dai 90 ai 150 m s.l.m. con massima esposizione al sole. Il terreno in cui le viti fondano le proprie radici è la caratteristica "Ponca" un composto sedimentario di minerali di marne e arenarie di origine eocenica che, assieme al microclima nobilitato dalle correnti provenienti dal mare Adriatico, formano un terroir unico al mondo. I vigneti con un'età media di 35 anni disposti in collina e con un rapporto di densità di 4000 ceppi/ha, vengono allevati con metodo Guyot, senza alcun utilizzo di concimi chimici e diserbanti ma bensì con l'impiego di stallatico in pellet. La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano come da antica tradizione.

VINIFICAZIONE

Terminata la raccolta manuale, viene tempestivamente effettuata la classica diraspatura seguita da una fase di soffice e lenta pressatura. In un secondo momento, i mosti vengono lasciati decantare naturalmente e, successivamente, inizia il processo di fermentazione spontanea sui propri lieviti. Si apre in seguito una lunga ed importante fase di affinamento in vasca d'acciaio a temperatura controllata che precede la conclusiva operazione di imbottigliamento.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 °C

PECULIARITA' SENSORIALI

Dal tipico colore giallo paglierino con tenui sfumature tendenti al verde, presenta un bouquet olfattivo che richiama sentori floreali come i fiori di campo, il fiore d'acacia e di castagno, che si sposano armoniosamente con accenni fruttati di mela Golden. Con la sua gradevole acidità ed elegante freschezza sprigiona in bocca una ventaglio di sapori che vanno da delicate note agrumate di limone ad una caratteristica sensazione di pera conferendo a questo vino una struttura equilibrata di media gradazione alcolica e buona rotondità.

ABBINAMENTI CULINARI

La Ribolla gialla è un vino ideale sia come accompagnamento per gli aperitivi sia come vino da tutto pasto. Esprime il massimo delle sue caratteristiche avvolgenti in abbinamento ad antipasti e portate di pesce come crostini con paté di fasolari, pesce spada e salmone affumicato. Perfetta con crostacei, molluschi e sushi, si abbina bene anche con composizioni di formaggi, verdure in pastella e risotti. E' ben accostato anche con minestre e carni bianche senza elaborazioni eccessive. Uno dei migliori abbinamenti culinari lo si trova con il gorgonzola, dove la nota di pera e i sapori fruttati di questo vino trovano la loro massima espressione. La temperatura di servizio indicata è intorno agli 10-12°C. Si consiglia il servizio nel classico bicchiere a tulipano.

PARTICOLARI STORICI

La storia di questo vitigno ha origine nelle zone di confine tra Friuli Venezia Giulia e Slovenia, ma acquisisce le sue caratteristiche nobili e il suo profilo autoctono nelle colline orientali della nostra regione. La denominazione "Ribolla" deriva dal suo caratteristico alto quantitativo di acidità malica che, in passato, faceva "ribollire" questo vino nelle botti. Già famoso nel Medioevo per le sue uniche peculiarità, le prime testimonianze di apprezzamento, sia a livello estero che locale, risalgono al XII secolo. Nelle cronache tedesche del tempo la Ribolla, detta anche "Rainfald" veniva reputata quale vino di ottima qualità. Perfetto connubio fra storia e legame tra vino e territorio, la Ribolla Gialla era considerata come vino di alto pregio, veniva infatti offerto dai signori e dai nobili friulani ai loro ospiti più illustri quali regnanti stranieri quando soggiornavano in regione. Anche il celebre poeta stilnovista Giovanni Boccaccio menzionò la Ribolla Gialla in sua requisitoria come uno degli "eccessi di gola".



LES CANTINIS

Tesori da terre prestigiose

RIBOLLA GIALLA

ENGLISH

GRAPES VARIETY

RIBOLLA GIALLA 100%

VINEYARD'S CHARACTERISTICS

The vineyards are located on the best eastern Friuli Venezia Giulia's hills, in the Dolegna del Collio area, at an altitude from 90 to 150 meters above the sea level, with maximum sunshine exposure. The soil where the vines base their roots is called "Ponca", a sedimentary compound made by sandstone and marl minerals, that combined with a microclimate ennobled by Adriatic Sea's currents give birth to a terroir unique in the whole world. The vineyards laid out on the hills with a 4000 stump/hectare density ratio, have a 35 years average age, are grown with the fine Guyot method and without any use of chemical fertilizers or herbicides, but rather with the only utilization of pressed dung shavings. The grape harvest is strictly handmade according to the ancient tradition.

VINIFICATION

Once finished the handmade grape harvesting, a consequent rasping phase is promptly carried out followed by a soft and slow grapes pressing procedure. At later stage, the musts are decanted according to the natural process and they are fermented on their yeasts. Consequently, a long and important refining stage is carried out in steel tanks at controlled temperatures before the final bottling phase.

ALCOHOL CONTENT

12,5 °C

CHARACTERISTICS

With its straw yellow tonality and its tenuous green nuances, this wine offers a broad bouquet capable to combine floral scents such as wildflowers, acacia and linden blossoms with apple fruity hints. Once tasted, thanks to its pleasant acidity and elegant freshness, this Ribolla Gialla gives off a rich range of flavors, which spreads from delicate notes of lemon till a characteristic pear feeling. Given its peculiar features, this wine presents a balanced structure with an adequate alcohol content.

CULINARY PAIRINGS

The Ribolla Gialla is a kind of wine that is an ideal accompaniment for appetizers and for whole meals as well. It expresses the maximum of its enveloping characteristics in combination with starters and fish dishes such as swordfish, smoked salmon and croutons with cockles pâté. Perfect with shellfish, mollusks and sushi, this wine well lend itself also in combination with cheese compositions, battered vegetables, risotto and white meat dishes. One of the best culinary pairings for Ribolla Gialla is with gorgonzola or blue cheese where the pear note and the fruity flavors of this wine find their maximum expression. The suggested serving temperature is 10-12 °C in a classic tulip glass.

HISTORY

The history of this vine variety originated in the border areas between Friuli Venezia Giulia and Slovenia, but where this wine acquires its noble features and its autochthonous profile is on the eastern hills of our Region. The designation "Ribolla" comes from its characteristic high amount of malic acidity that, in the past, was literally "seething" this wine in the barrels. Already famous in the Middle Ages for its high quality reputation, the first written evidences of this wine date back to the XIIth Century. Perfect linkage among history, wine and territory, the Ribolla Gialla has always been considered a great value wine, as a matter of fact, it was usually offered by old Friulian lords to their most distinguished guests while they were hosted in Friuli. Even the famous Italian poet Giovanni Boccaccio mentioned the Ribolla Gialla in one of his compositions depicting it as an "excess of gluttony".



RIBOLLA GIALLA

DEUTSCH

TRAUBEN

RIBOLLA GIALLA 100%

CHARAKTERISTIK DES WEINBERGS

Die Weinberge befinden sich im östlichen Teil der Region Friaul – Julisch – Venezien, in der Zone Dolegna del Collio, auf 90 bis 150 Höhenmeter in sonniger Hanglage. Die Reben wurzeln in der charakteristischen „Ponca“, den Mergel- und Sandsteinböden bestehend aus mineralischen Sedimenten des Eozän, die gemeinsam mit dem Mikroklima, veredelt durch die adriatischen Winde, ein einzigartiges Terroir geformt haben. Die ca. 35 Jahre alten Weinreben befinden sich in Hanglage und werden gemäß dem Rebenerziehungssystem Guyot, ohne Verwendung von chemischen Düngern und Herbiziden sondern mit Stalldünger in Pellets kultiviert. Die Ernte erfolgt gemäß alter Tradition ausschließlich per Handlese.

VINIFIKATION

Sobald die Handlese beendet ist, folgt das klassische Entbeeren sowie die Phase der weichen und langsamen Pressung der Trauben. Im zweiten Schritt wird der Most auf natürliche Weise geklärt und in den folgenden Wochen erfolgt die Fermentation mit Unterstützung der natürlichen selektionierten Hefen bei einer durchschnittlichen Temperatur in Höhe von 17°C. Die darauffolgenden sechs Monate sind der Endphase in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur gewidmet, worauf die Abfüllung des Weins folgt.

ALKOHOLGEHALT

12,5°C

SENSORIK

Von typisch strohgelber Farbe mit zarten grünen Nuancen, präsentiert sich der Ribolla Gialla mit einem Bouquet mit blumigen Noten wie Wiesenblumen, Akazien- und Kastanienblüten, die sich harmonisch vereinen mit fruchtigen Anklängen an Golden Delicious Äpfeln. Mit seiner angenehmen Säure und eleganten Frische verströmt er im Mund eine breite Palette, die von delikaten Zitrusfruchtnoten wie Zitrone bis zu einer charakteristischen Birnennote reichen und diesem Wein eine abgerundete, ausgeglichene Struktur mit mittlerem Alkoholgehalt verleihen.

WEINEMPFEHLUNG ZU

Der Ribolla Gialla ist ein idealer Wein als Begleitung zum Aperitiv als auch als Wein zu jedem Essen. Seine Charakteristik entwickelt er am besten in Kombination mit Vorspeisen und Fischgerichten wie Crostini mit Aufstrichen, Schwertfisch und geräuchertem Lachs. Perfekt zu Krustentieren, Muscheln, Schnecken und Sushi, paßt er auch gut zu Käsekompositionen, Gemüse im Backteig und Risotto. Bestens auch zusammen mit Suppen und einfacheren hellen Fleischgerichten. Eine der besten kulinarischen Kombinationen mit Gorgonzola, wo sich die Birnennote und der fruchtige Geschmack dieses Weins bestens ausdrücken können. Die empfohlene Serviertemperatur beträgt 10-12°C. Zu servieren vorzugsweise im klassischen Tulpenglas.

HISTORIE

Die Geschichte dieser Rebsorte hat ihren Ursprung in der Zone an der Grenze zwischen Friaul-Julisch-Venezians und Sloweniens, aber erreicht ihre edlen Charakteristika und ihr autochthones Profil in der östlichen Hügellandschaft unserer Region. Die Bezeichnung "Ribolla" stammt von der charakteristisch kräftigen Säure, die in der Vergangenheit den Wein in den Fässern zum "ribollire" das heißt zum Fermentieren brachte. Schon im Mittelalter war der Ribolla Gialla berühmt für seine Einzigartigkeit, die ersten Zeugnisse seiner Anerkennung im Ausland und lokal reichen bis ins 16. Jahrhundert. In den deutschen Chroniken dieser Zeit wurde er auch "Rainfald" genannt und als Wein von hervorragender Qualität bezeichnet. In einer perfekten Vereinigung zwischen Historie, Wein und Territorium, wurde der Ribolla Gialla als Wein hoch geschätzt und von den Herrschaften und Adligen ihren illustren Gästen wie den ausländischen Herrschern, wenn sie in der Region verweilten, angeboten. Auch der berühmte Poet Giovanni Boccaccio erwähnte den Ribolla Gialla in seinem Plädoyer als einen Exzess der Gaumenfreuden.