

RONCHI DI MANZANO



RIBOLLA GIALLA DI ROSAZZO

FRIULI COLLI ORIENTALI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



ANNATA

2016

VITIGNO

Ribolla Gialla 100%

GRADAZIONE ALCOLICA

13 %

TIPO DI IMPIANTO

Guyot

TIPO DI TERRENO

Marna ed arenaria di origine eocenica che formano la "ponca" caratteristica dei Colli Orientali del Friuli

ANNO DI IMPIANTO

2011 - 2014

CONTATTO CON LE BUCCE

5 mesi

VINIFICAZIONE:

Vendemmia tardiva, rigorosamente a mano e in cassetta. L'uva arriva subito in cantina e viene diraspata e messa immediatamente in una botte di legno grande. Il mosto rimane a contatto con le bucce per 5 mesi, dopo di che le bucce vengono tolte a mano e il vino resta nella botte di legno fino all'imbottigliamento.

AFFINAMENTO:

Dopo i mesi di contatto con le bucce, il vino rimane in botte di rovere francese da 15hl fino all'imbottigliamento.

ESAME DEGUSTATIVO:

La ribolla ha un colore giallo tenue, è secca, fresca, dal sapore equilibrato. Ai freschi profumi di biancospino e glicine si accompagnano quelli più caldi di prugna gialla e cedro. Il frutto è appena percettibile, quasi neutrale e ricorda il legno di rovere francese. Con questo metodo di vinificazione si adatta meglio all'invecchiamento. La ribolla viene servita alla temperatura di 9-10° ed è adatta a piatti a base di pesce.

BIBENDA 2017: RIBOLLA GIALLA 2015 
ITALY'S FINEST WINES: RIBOLLA GIALLA 2015
DANIEL THOMASES