



Ribolla Gialla

TreVenezie

Indicazione Geografica Protetta

Composizione varietale: 100% Ribolla Gialla.

Note di degustazione: Aromaticamente finissimo e delicatamente floreale, ricorda al naso la scorza di limone; palato caratterizzato da persistente acidità di limone maturo, con un finale salato, molto asciutto e sapido.

Certificazione: Biologico (certificato N° E1649 da IT BIO 006)

Sito del Vigneto: Vigna esposta a sud sulle colline di Gramogliano, a Corno di Rosazzo, Provincia di Udine, lungo il confine sloveno.

Caratteristiche del vigneto: composto di viti di circa 30 anni

Suolo: Marna di origine Eocenica (*flysch* di Cormons)

Vendemmia: inizio Ottobre

Produzione: 15,000 bottiglie/anno

Alcool: 11.5%

Zuccheri Residui: <2 gr/lit

So2 totale: 50 mg/lit

Vinificazione: i grappoli vengono raccolti a mano e pressati interi, senza diraspatura, a bassa pressione (massimo 1.2 bar), in modo che solo la prima e più chiara parte del mosto venga estratta (mosto fiore). Il mosto viene poi pompato in vasche di acciaio inossidabile dove nella notte le parti più grossolane decantano per gravità. La mattina seguente il mosto viene separato dalla feccia grossa, risultato della decantazione, e dopo qualche ora inizia la fermentazione naturale, senza aggiunta di lieviti. Tale fermentazione dura fino alla completa riduzione degli zuccheri in alcol, con un residuo inferiore ai 2 gr/lit. Alla fine del processo, il vino matura sui propri depositi di fermentazione (feccia fine) che vengono tenuti in sospensione per evitare fenomeni di riduzione e beneficiare delle proprietà naturalmente stabilizzanti della feccia. La durata di questa maturazione su fecce (sempre in acciaio) dura dai 6 agli 8 mesi a seconda dell'annata. Alla fine il vino viene imbottigliato con una leggera filtrazione e solfitazione (aggiunta di circa 3 g/HL).