

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 "flesch 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

Ribolla has been present in Friuli for over 700 years and comes from Dalmatia. Recognised as indigenous, it prefers sunny exposures, gives much to the winegrower, with its sunny yellow berries.



DATA SHEET

Color

Greenish yellow with golden hues.

Nose

Citrusy and floral, almost balsamic, nuances of toast and butter, well balanced.

Taste

Fresh and lively, mineral, savory, and pleasantly saline; creamy, with a delicate tannic note.

Method of production

Manual harvesting, destemming, pellicular maceration at 8°C, static clarification, fermentation with selected yeasts, no malolactic fermentation, bâtonnage for 8 months, bottling in July 2022, 9 months minimum bottle ageing.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Average vine age of 30 years, with north/south and east/west exposures, trained using the Guyot system.

Vineyards management

Green manure with leguminous plants and SQNPI-certified management for sustainable viticulture.

Terrain

In Polje, layers of sandstone alternate with marl, forming a soil known as the "flysch of Cormons" or ponca. Highly suited to viticulture due to its limestone content and strong temperature variations, it imparts sapidity and minerality to white wines, with a reddish color from the presence of iron.

Harvest

Manual, on 19 and 20 September, through an in-vineyard sorting of the best areas and grapes.

Grape

Ribolla Gialla.

Evolutionary capacity

Evolutionary peak 5 years, qualitatively expressed over 10 years.

Formats

0,75 L

Food matching

A pleasant aperitif, excellent with vegetable-based first courses, fish in delicate preparations.

How to serve

Serve at 8-10°C.

How to list on wine menu

POLJE - Nivola Ribolla Gialla Doc Collio, 2021

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	17	5	85	510