

La Ribolla Gialla è un vitigno autoctono della zona del Collio che con ogni probabilità deriva dalle uve "Robola" dell'isola greca di Cefalonia, fu portato dai mercanti veneziani ai tempi della Serenissima.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Sprigiona un aroma floreale ricordando l'acacia, sia nel suo fiore, sia di sottofondo, nel suo miele; caratterizzato da note di frutta gialla matura, mela verde e pera.

Sapore

Dotato di un'elegante mineralità, la Ribolla si presenta come un vino asciutto e fragrante, versatile nell'abbinamento e di buona persistenza.

Tipologia produttiva

Dopo la diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Evoluzione in botte di acciaio sui proprio lieviti nobili.

Dati tecnici

Alcool 13,00% Vol.

Vigneti

Età media circa 15 anni, con forma di allevamento Guyot, semplice o doppio. Densità tra i 4000 e i 5000 ceppi ettaro. Filari ben esposti al sole e ventilati, vigneti curati manualmente dai nostri viticoltori.

Gestione del vigneto

Lavorazioni eseguite con rispetto per la vite e per la Terra. Praticato il sovescio con leguminose e la gestione certificata per la viticoltura sostenibile.

Terreni

Alternanza di Arenarie e Marne, stratificate, che nella nostra zona viene chiamata "Ponca", presenza di sedimenti argillosi nel fondovalle generati dalla erosione dei pendii. Notevole e unica la presenza di boschi ai lati del vigneto, con la creazione di particolari microclimi.

Vendemmia

Manuale nella terza decade di settembre.

Uvaggio

Ribolla Gialla.

Capacità evolutiva

Ottimo e in crescita nei tre anni dalla vendemmia, e per questo tipo di vinificazione consigliamo un consumo entro tale periodo.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Ottimo come aperitivo, è assolutamente perfetto con antipasti, piatti di pesce e accompagnamenti a base di salse.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 6-8°C.

Indicazione in carta vini

Polje - Ribolla Gialla DOC Collio, 2024

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

The Ribolla Gialla is an autochthonous grape of the Collio area that probably derives from the grapes "Robola" of the Greek island of Kefalonia, was brought by Venetian merchants at the time of the Serenissima.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow color.

Nose

It releases a floral aroma recalling acacia, both in its flower and, in the background, in its honey; characterized by notes of ripe yellow fruit, green apple and pear.

Taste

Endowed with an elegant minerality, Ribolla looks like a dry and fragrant wine, versatile in the matching and of good persistence.

Method of production

After destemming, soft pressing and fermentation at controlled temperature. Evolution in steel barrels on its noble yeasts.

Technical data

Alcool 13,00% Vol.

Vineyards

Average age about 15 years, with the form of breeding Guyot, simple or double. Density between 4000 and 5000 vines per hectare. Rows well exposed to the sun and ventilated, vineyards treated manually by our winemakers.

Vineyards management

Processing carried out with respect for the screw and for the Earth. Green manure with legumes and certified management for sustainable viticulture.

Terrain

Alternation of sandstone and marl, stratified, which in our area is called "Ponca", presence of clay sediments in the valley floor generated by erosion of the slopes. Remarkable and unique the presence of woods on the sides of the vineyard, with the creation of particular microclimates.

Harvest

Manual in the third decade of September.

Grape

Ribolla Gialla.

Evolutionary capacity

Excellent and growing in the three years since harvest, and for this type of winemaking we recommend consumption within this period.

Formats

0,75 L

Food matching

Excellent as an aperitif, it is absolutely perfect with appetizers, fish dishes and sauces.

How to serve

It should be served cool at 6-8 °C.

How to list on wine menu

POLJE - Ribolla Gialla DOC Collio, 2024

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630