

Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

RIBOLLA GIALLA DOC Colli Orientali Del Friuli



Varietà	Ribolla Gialla 100%
Posizione del vigneto	Paese di Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda
Età media del vigneto	26 anni
Ampiezza del vigneto	1,6 ha
Aspetto del vigneto	Altitudine 120-140 s.l.m., vigna in collina, esposizione sud-est
Suolo	Terreno collinare con pendenza del 25%, terrazzato composto da due filari per gradone, suolo dove predomina la marna e arenaria di origine eocenica, terreno chiamato anche PONCA
Densità d'impianto	4200 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Produzione media	7000 Kg/ha
Gestione vigneto	Inerbimento a file alterne, 4 sfalci l'anno, abolizione erbicidi e diserbanti chimici. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Collio Orientali DOC: lotta integrata a basso impatto ambientale.
Vendemmia	Vendemmia manuale, seconda decade di settembre.
Vinificazione	Dopo diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento a 12°C, segue macerazione pellicolare per 6 ore a 8° C. Successivamente soffice pressatura e decantazione statica in tini d'acciaio. Segue su mosto limpido, la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature 16°C per 20 giorni in recipienti d'acciaio.
Maturazione	Dopo il vino sosta per 8 mesi sul deposito fine con battonâge frequenti. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia.
Colore	Colore giallo paglierino brillante.
Profumo	Intenso e variegato con profumi di erbe aromatiche, fiori bianchi, pesca bianca e agrumi
Sapore	Vivace acidità con finale sapido con un ritorno di erbe aromatiche, pesca bianca e agrumi.
Temperatura di servizio	10°-12°
Potenziale	3-5 anni