LINEA GEA

RIBOLLA GIALLA BIO

Doc Friuli Colli Orientali

Forse il vitigno del Friuli più antico, con le prime testimonianze della connessione tra il territorio friulano e l'antica tradizione legata al vino Ribolla, nel Medioevo.
La Ribolla viene utilizzata come rappresentanza, in segno di amicizia e di accoglienza.
Riflessi paglierini, offre al naso sentori di fiori bianchi , pesca, e susine. Fresco, sapido, scattante, medio corpo chiude bilanciato e spensierato al sorso.

VARIETÀ

Ribolla gialla 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo, collina Rocca Bernarda.
Altitudine 120-140 m. s. l. m. Esposizione Sud-Est.
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.
Età media dei vigneti 26 anni, 4200 ceppi/ha per una produzione media di 7000 kg/ha. Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA
VINIFICAZIONE
AFFINAMENTO

Vendemmia manuale.
A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata la diraspa-pigiatura ed il contemporaneo raffreddamento del pigiato fino a 10°C, segue pressatura soffice.
La fermentazione è eseguita in acciaio alla temperatura di 15°C. Il vino ottenuto matura in inox per 8 mesi con bâtonnage frequenti.
Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

GIGANTE ADRIANO SSA Via Rocca Bernarda 3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) Italia
Tel. +39 0432 755835 www.adrianogigante.it info@adrianogigante.it