

MYÒ



Ribolla Gialla 2014

Cenni storici:

E' un altro vitigno autoctono del Friuli Venezia Giulia. "Ribuele" in friulano, "Rébula" in sloveno, viene coltivata quasi esclusivamente sulla fascia collinare che, iniziando da Tarcento, arriva attraverso il Collio la Slovenia e il Carso, fino in Istria. Cenni della sua coltivazione nella nostra Regione, se ne trovano fin dal 1300.

Denominazione :

DOC Friuli Colli Orientali

Terreno:

marne e arenarie di origine eocenica, formatesi 50 milioni di anni fa dal sollevamento dei fondali marini

Età vigneto:

40/50 anni

Esposizione del vigneto:

Sud/Sud-Est

Vigneto di Selezione:

Situato proprio sotto la cantina di vinificazione, nella parte più alta e quindi più soleggiata. Piantato nell'anno 1988 e coltivato a Guyot con sesto d'impianto 2,6 x 1 metro, viene allevato con una densità di 4500 ceppi per ettaro.

Vitigno molto produttivo che solo con potature severe e diradamento dei grappoli è in grado di esprimere al meglio le caratteristiche varietali. Grappolo medio piccolo, cilindrico, mediamente compatto. Colore giallo alabastrino, con caratteristica punteggiatura.

Buccia leggera con polpa sciolta, generalmente neutra e leggermente astringente

Resa:

Inferiore ai 70 qli/ettaro

Vendemmia:

Effettuata a mano in cassetta nella terza decade di settembre 2014

Vinificazione:

Spremitura dell'uva al riparo dall'ossigeno per salvaguardare gli aromi primari. Segue la fase di decantazione a freddo per una notte prima della fermentazione alcolica condotta per 10 giorni ad una temperatura di 18° C

Affinamento:

Dopo il travaso di fine fermentazione il vino ottenuto è rimasto sulle fecce nobili fino a marzo 2015

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

Acidità totale: 6 g/l

Zuccheri riduttori: 3,5 g/l

Estratto secco netto: 19,5 g/l

Note di degustazione:

Si presenta con un colore giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, floreale con note di camomilla e fiori di acacia. Ricordi di frutta fresca, mela e albicocca. Grazie al buono stato di maturazione delle uve raccolte evidenzia al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da una ampia complessità di corpo. Buona sapidità che rende il finale lungo di grande piacevolezza.



ZORZETTIG DI ZORZETTIG CAV. GIUSEPPE s.s.a.

Via Strada S. Anna, 37 - Spessa - 33043 Cividale del Friuli - Udine

tel. 0432.716156 - fax 0432.716292

e-mail: info@zorzettigvini.it - www.zorzettigvini.it

ZORZETTIG
VINI FRIULANI DOC