



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Colli Orientali DOC 2020

2020

Bianco giovane e immediato



Svinando

Ribolla Gialla in purezza. E non una qualunque. Solo quella proveniente dai vigneti aziendali di una delle più apprezzate realtà friulane. Colli Orientali DOC, questo bianco giovane e immediato è l'interpretazione dell'azienda Ronchi di Cialla del più amato vitigno autoctono regionale. Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura controllata, preceduta da una macerazione sulle bucce di almeno due giorni. Poi decantazione naturale e affinamento sulle fecce fini per almeno tre mesi con frequenti bâtonnage. Nasce così un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi che ravvivano il colore. Nel bicchiere è brillante, con note olfattive di bella freschezza. I profumi sono eleganti e fragranti di crosta di pane. Poi note fruttate di mela e pera su un fondo floreale e minerale. In bocca gode di un perfetto equilibrio tra tutte le sue componenti e di un bel finale consistente, fresco e sapido. Vino di grande bevibilità, è l'accompagnamento ideale per piatti a base di pesce, crostacei e molluschi. Ottimo anche con primi a base di verdure o, per gli amanti delle cucine etniche, con il classico sushi e sashimi.

Se pensi al Friuli e a un'azienda che ha saputo rappresentare al meglio la regione nel mondo, Ronchi di Cialla è sicuramente una delle prime che vengono in mente. Di proprietà della famiglia Rapuzzi fin dal 1970, Ronchi di Cialla è stata tra le prime ad adottare un'agricoltura integrata a bassissimo impatto ambientale. L'idea alla base è che il vino sia un prodotto della terra, figlio diretto di una trasformazione naturale che non necessita di interventi e manipolazioni esterne. Innovatori per natura, la famiglia non ha mai rinnegato un forte legame con il passato. A Paolo e Dina Rapuzzi, infatti, si deve la riscoperta e la valorizzazione del vitigno autoctono Schioppettino (dal 1989 DOC dei Colli Orientali del Friuli) che oggi, insieme a Ribolla, Friulano, Refosco, Verduzzo e Pignolo, rappresenta una delle pietre miliari dell'azienda. Oggi l'azienda può contare su complessivi 26 ettari e "Cialla" rappresenta una delle più pregiate sottozone della Denominazione Colli Orientali del Friuli.

La Vigna

| | |
|---------------------|---------|
| Terreno | misto |
| Esposizione | Sud Est |
| Allevamento | 0 |
| Densità imp. | 0 |

Il Vino

| | |
|--------------------|-----------------------|
| Tipologia | Vino bianco fermo |
| Provenienza | Friuli-Venezia Giulia |
| Uve | Ribolla Gialla 100% |

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Macerazione pellicolare per almeno un giorno, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata, decantazione statica naturale, permanenza sui lieviti per tre mesi con frequente batonage

Sensazioni Brillante, giallo paglierino chiaro con brevi riflessi verdi che ravvivano il colore. Al naso si esprime con freschezza e vivacità. I profumi sono eleganti, fragranti a ricordare la crosta di pane, la mela e la pera su fondo floreale e minerale. Al gusto una grande freschezza è esaltata da un perfetto quadro acido e salino. Il finale è consistente, fresco e sapido. Grande equilibrio e bevibilità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821