

*la Viarte*

## RIBOLLA GIALLA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Documentato già dal 1299, è forse il vitigno friulano più antico e la sua diffusione ha avuto successo solamente nella fascia collinare sui terreni più magri e asciutti. Di grappolo e acino grandi, si contraddistingue per il suo tipico colore giallo alabastrino.

Colore giallo paglierino brillante. Profumo ampio e sicuro, singolare, con delizioso sentore di fiori di saponaria. Gusto secco, fresco, anche pieno e sicuro, buona acidità, carattere tipico della Ribolla, che fa da spalla ad una buona struttura.



VITIGNO	Ribolla Gialla 100% (autoctono)
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 120 m s.l.m., esposizione Est Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 16°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno 1 mese in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1976 / 1979
Primo anno di produzione	1985
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Antipasti e primi di verdure, insaccati, molluschi, pesci delicati al vapore o alla griglia, formaggi freschi. Ottimo con frittata allo sclopit (piatto friulano), vellutata o risotto ai germogli primaverili, carpaccio di branzino, orata al vapore con salsa olandese

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepotto (UD) Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - [laviarte@laviarte.it](mailto:laviarte@laviarte.it) - [www.laviarte.it](http://www.laviarte.it)