



HUMAR
Family Winemakers

Ribolla Gialla

- DOC COLLIO

Area di produzione: Friuli Venezia Giulia – Collio – San Floriano

Composizione del suolo: Marna

Produzione: 9000 Kg/Ha

Densità impianto: 4800 piante /ettaro Guyot

ALCOOL (%vol)	
ZUCCHERI	
ACIDITÀ	

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente. Processo tradizionale; macerazione a temperatura controllata per 24 ore; pressatura soffice; fermentazione successiva del mosto a temperatura controllata (18°C) in serbatoi di acciaio inox, dove è lasciato in riduzione sino alla primavera successiva. Imbottigliato, il vino sta in riposo per due mesi.

LA STORIA

Il vitigno è stato importato dai romani durante la loro espansione verso il Nord Europa e coltivato in questa terra fin dall'antichità. Durante il '500 questo vino aveva una reputazione così alta da essere utilizzato come scambio di regali tra i potenti di quel tempo. All'inizio del '900, in Austria, erano molto apprezzati i filtrati dolci di Ribolla. Ora è il vitigno più diffuso sulle colline di Udine e Gorizia. Questo vitigno vigoroso, grazie alla sua germinazione tardiva e, al contrario, alla maturazione precoce, resiste nelle zone più soleggiate ed asciutte della collina orientale.

DESCRIZIONE

Ha un colore giallo paglierino brillante ed un profumo intenso ed elegante. Il sapore è vivace e armonico, asciutto, fresco e vinoso, leggero ma corposo.

ACCOSTAMENTO GASTRONOMICO

Si abbina molto bene ai piatti delicati di pesce crostacei, ad antipasti freddi accompagnati da limone o aceto, a primi piatti di verdure e alle vellutate di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Come aperitivo va servita a 10°C, ai pasti a 12°C.

