

Ribolla Gialla VENEZIA GIULIA IGT

La Ribolla Gialla è il bianco per eccellenza della terra dei bianchi per eccellenza, il Friuli. L'espressione che ne dà Tenuta Sant'Anna ricalca la freschezza e la sapidità tipiche dei nostri terroir e della nostra enologia. Il risultato è un vino adatto a qualsiasi occasione di consumo, dall'aperitivo a tutto pasto.

UVE	Ribolla Gialla
RESA UVE	Circa 90-100 qli/ha
ORIGINE	Prima collina Friuli Orientale
ALTITUDINE	150-250 m slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Allevamento a guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	5.200 piante per ettaro
AFFINAMENTO	Sui lieviti per 3 mesi
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol Acidità totale 5,6 g/l
LONGEVITÀ	2-3 anni

Terreni

“Ponca” così si chiama l'elemento tipico del suolo dei Colli Orientali del Friuli. Una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La “ponca” presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità.

Vinificazione

Le uve diraspate vengono sottoposte a una spremitura soffice. La fermentazione alcolica avviene in recipienti d'acciaio mantenuti a temperatura controllata. terminate le fermentazioni, il vino riposa sui lieviti per almeno 3 mesi prima di essere imbottigliato.

Degustazione

Colore giallo paglierino scarico di nuance verdoline. Al naso è piacevole con sentori fruttati tra cui spiccano le note agrumate. All'assaggio esprime una buona intensità pur restando un vino estremamente snello, la chiusura lascia una nota citrina tipica del vitigno.

Abbinamenti

Come aperitivo, è delicato accompagnamento di antipasti di frutti di mare, branzino al sale, risotto con asparagi e svariate mousse e soufflé.

