



TORRE ROSAZZA

Ribolla Gialla

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

Uno dei vitigni autoctoni friulani di cui si hanno le testimonianze più antiche. Sui Colli di Rosazzo trova ampia diffusione per l'elevata qualità dei vini, che esprime sia nella versione ferma che in quella spumantizzata. Ha profumo fine e delicato e una buona acidità naturale, che lo rende fresco e slanciato.

UVE	Ribolla gialla
RESA UVE	80 qli/ha
ORIGINE	Friuli Colli Orientali, da vigne di 15-25 anni su terrazzamenti a 130-170 m, colline di Manzano
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500 piante/ettaro
AFFINAMENTO	4 mesi in acciaio
ANNATA	2020
PRIMA ANNATA	1984
DATI ANALITICI	Alcol 13% vol Acidità totale 6 g/l
LONGEVITÀ	2-3 anni

Terreni

“Ponca” è l'elemento tipico del nostro suolo: 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. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione e affinamento

Le uve diraspate vengono sottoposte a macerazione a freddo con un moderno

sistema di saturazione dell'atmosfera in modo da evitare ossidazione. Segue spremitura soffice. Alla fermentazione alcolica in recipienti d'acciaio, mantenuti a temperatura controllata, seguono 4 mesi di affinamento sulle fecce nobili prima dell'imbottigliamento.

Degustazione e abbinamenti

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata di arancia rossa. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, si ritrova la caratteristica nota d'arancia percepita al naso. Ottimo come aperitivo, con finger food e antipasti. Ideale con primi piatti delicati, come le trofie al pesto e i risotti alle erbe. Temperatura di servizio consigliata: 10-12° C.

