



TORRE ROSAZZA

# Ribolla Gialla

BRUT

VINO SPUMANTE

**La Ribolla Gialla è il vitigno autoctono del Friuli. Scelta per la sua spiccata acidità e per il basso grado alcolico, ha trovato una particolare espressione nella versione spumante, tipologia di riferimento specialmente nella zona più bassa dei Ronchi.**

UVE	Ribolla Gialla
RESA UVE	80-90 qli/ha
ORIGINE	Torre Rosazza, da vigneti a 120 m
METODO DI ALLEVAMENTO	Sylvoz e guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	3.000-4.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	8 mesi sui lieviti
DATI ANALITICI	Alcool 12 % Acidità tot 7 g/l Zuccheri 9 g/l
LONGEVITA'	4-5 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

Le uve vengono raccolte nella prima settimana di settembre. Il mosto viene poi fermentato direttamente in autoclave secondo il metodo Martinotti, a temperatura controllata di 12° C per

esaltare la componente aromatica delle uve e preservare le peculiarità varietali olfattive e gustative. Affina sui lieviti per 8 mesi con frequenti batonnage, per acquisire struttura ed equilibrio.

## Degustazione e abbinamenti

Spumante Brut dal colore giallo intenso e con un perlage molto fine e persistente. Il profumo delicato e complesso evoca subito i fiori gialli e la frutta fresca, con note di lievito. Al gusto risulta strutturato ma allo stesso tempo fresco e sapido, accompagnato da note fruttate e di crosta di pane. Perfetto come aperitivo, si abbina felicemente con antipasti, frutti di mare e ostriche. Temperatura di servizio consigliata: 6-8° C.

