



RIBOLLA GIALLA GRADIS'CIUTTA

VITIGNO: Ottenuto al 100% da uva Ribolla gialla, il vitigno forse più antico del Collio, che taluni identificano con l'*Evola* degli antichi Romani. Al IV Congresso enologico austriaco, svoltosi a Gorizia nel 1891, si ritenne questo vitigno "il migliore di tutti e meritevole sotto ogni riguardo di ulteriore coltivazione, poiché le marne silicee o calcari che ivi dominano – le cosiddette opoche – (...) sono per Ribolla giallo i terreni di predilezione".

ALTIMETRIA: I vigneti da cui nasce questo vino si trovano nei vigneti di Ruttars e nei vigneti di Bukova nel versante sud ovest del Monte Calvario, ad un'altitudine di 180 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Coltivati a guyot con produzioni di 70-80 q.li/ettaro.

VINIFICAZIONE: Tradizionalmente le uve vengono crio macerate per 24 ore, dopo di che pressate e fermentate a temperature controllate. I vini vengono conservati "sur lie" fino ad imbottigliamento.

COLORE: Giallo paglierino scarico.

NASO: Inconfondibile è il suo bouquet piacevole, estremamente varietale con profumi di agrumi, mela delizia e note di crema.

PALATO: Al palato ha un ingresso fragrante, con un susseguirsi di sensazioni corrispondenti che, in finale, lasciano spazio ad eleganti ricordi di mela.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Va servito fresco, attorno a 8 – 10° C, poiché è così che si può cogliere tutta la sua fragranza.

ABBINAMENTO: Può essere gustato con piatti di pesce alla griglia o in umido, ma anche con minestre cremose, ad esempio con asparagi e funghi. Ottimo poi l'abbinamento con carni bianche e leggere di bassa corte.

