

Bastianich

# RIBOLLA GIALLA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Friuli Colli Orientali

**Zona produttiva** Colline di Premariacco e Cividale.

**Vitigno** 100% Ribolla Gialla

**Tipologia del terreno** Marna eocenica, con base calcarea.

**Vinificazione** Dopo la vendemmia le uve vengono selezionate su banchi di cernita e successivamente diraspate e pressate delicatamente con pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene fatto decantare per 12---24 ore prima di essere avviato alla fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (16---18 gradi) per 15---20 giorni fino ad esaurimento degli zuccheri. Inizia così il periodo di batonnage, ossia la movimentazione periodica dei lieviti, che permette al vino di arricchirsi naturalmente di antiossidanti naturali e di affinarsi per 4 mesi. Dopo la chiarifica e la filtrazione, la Ribolla Gialla viene imbottigliata e fatta riposare per 30 giorni prima di essere commercializzata.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino scarico.

**Profumo** Al naso è fruttato, con ricordi di mela, pera e albicocca insieme a un tocco agrumato. Emerge anche una sensazione erbacea.

**Sapore** In bocca un frutto fresco e deciso funge da base dell'intera struttura del vino, donando comunque sensazioni di larghezza e profondità inaspettate per una siffatta tipologia di vino. Il suo finale è lungo e gradevole ed invita senza indugio ad un altro calice.

**Abbinamenti** Ottimo con i friulani cjarsons conditi con il burro, con risotti ai frutti di mare, con i fritti di verdure, con salumi magri dalla scarsa untuosità, con formaggi freschi a pasta morbida. Insomma, un vino estremamente versatile, da provare anche con numerosissime preparazioni in agrodolce della cucina orientale.



CIVIDALE DEL FRIULI / FRIULI VENEZIA GIULIA

**BASTIANICH**



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



ENOLOGO | EMILIO DEL MEDICO



VITIGNI | RIBOLLA GIALLA,  
FRIULANO, SAUVIGNON,  
CHARDONNAY, PINOT BIANCO,  
PINOT GRIGIO, PICOLIT, REFOSCO,  
SCHIOPPETTINO, MERLOT

