

Ribolla gialla



I V I N I D I Z U F F I

Colore • colore giallo paglierino scarico, con deboli riflessi verdognoli.

Profumo • floreale e fragrante, elegante e raffinato.

Gusto • secco, ingresso in bocca elegantemente citrino, di ottima beva.

Abbinamenti • si accompagna ad antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, soprattutto creme vellutate e primi piatti a base di verdure, e piatti di pesce salsati.

Temperatura di servizio • 10-12 °C.

Vitigno autoctono friulano che risulta noto già dal 1300. Il nome deriva dallo sloveno Rébula, che nel dialetto friulano è diventato Ribuele. Agli inizi del secolo scorso, durante l'Impero Austro-Ungarico, i filtrati dolci di Ribolla erano molto apprezzati e quotati. La Ribolla deve il suo nome al caratteristico alto contenuto di acidità malica che, nei tempi passati, portava il vino a "ribollire" nelle damigiane. Questo antico vitigno viene oggi coltivato prevalentemente nella fascia collinare che si estende da Tarcento e, passando attraverso il Carso, arriva fino all'Istria. La Ribolla Gialla trova la sua migliore espressione in collina, dove questo vitigno vigoroso, dal germogliamento e maturazione tardive, dà ottimi risultati.

*Collio
GO*



Società Agricola Ferruccio Sgubin s.s.

Via Mernico, 2 · 34070 Mernico
Dolegna del Collio · GO · Italy

Tel.: +39 0481 60452
Fax: +39 0481 634356

info@ferrucciosgubin.it
www.ferrucciosgubin.com