



TENUTA
SOTTOMONTE

RIBOLLA GIALLA

Venezia Giulia

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Uve da cui è prodotto

Vino ottenuto da uve di ribolla Gialla, probabilmente il più antico vitigno friulano, presente nei Colli Orientali già dal XIV secolo. Il vino di maggior prestigio e notorietà per il Friuli fino alla consacrazione del Picolit diversi secoli dopo.

Posizione del vigneto

I terreni della Tenuta Sottomonte, splendidi dal punto di vista paesaggistico ed estremamente vocate alla viticoltura d'eccellenza. Giacitura collinare e pedecollinare, suolo composto da marne e arenarie con una certa prevalenza della componente argillosa. L'esposizione è Sud-Sud est.

Sistema d'allevamento

A doppio capovolto (detto a cappuccina). Tradizionale forma di allevamento delle colline friulane ottimizzata ad una produzione di qualità attraverso un contenimento della vigoria ed un ridotto carico di gemme.

Difesa fitosanitaria

A basso impatto ambientale privilegiando i prodotti tradizionali ed ecocompatibili a ridotta persistenza, distribuiti secondo i dettami della difesa integrata agro ambientale.

Vinificazione

In bianco, cioè in assenza delle bucce, cui segue la pressatura soffice a bassa temperatura sotto copertura inerte per proteggere il potenziale qualitativo delle uve dalle ossidazioni. Fermentazione a bassa temperatura (17 °C) per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi varietali più caratteristici.

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox evitando l'illimpimento del vino con continue agitazioni delle fecce fini. Il vino permane "sur lies" fino all'imbottigliamento. Il periodo di maturazione prosegue in bottiglia stivata orizzontalmente nella cantina sotterranea.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino, profumo fine e gradevole in grado di offrire un bouquet fresco e floreale. Il gusto è pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta (mela verde).

Gastronomia

Ottimo come aperitivo, con antipasti magri, minestre delicate, piatti di pesce salato e carni bianchi.

Longevità

Raggiunge l'apice dell'espressione del vitigno nei primi due anni per poi elegantemente evolvere per un tempo che può tranquillamente superare i quattro anni.

Servizio

Consigliabile degustarlo fresco (12 °C), bicchiere consigliato il calice a tulipano per vini bianchi giovani.

BOTTIGLIA

Peso: confezionata g 1305 • Dimensioni: diametro mm 76; altezza mm 316

PALLET EUR

Cartoni/Strato: n° 21 • Strati/Pallet: n° 3 • Cartoni/Pallet: n° 63 • Bottiglie Pallet: n° 378
Volume: m³ 1,08 • Ingombro Pallet Intero (compreso pallet): (mm) 800x1200x1130 (h)
Peso (compreso pallet): kg 533,4

CARTONE

Contenuto: n° 6 bottiglie da cl 75 • Peso: kg 8,07 • Dimensioni: (mm) 165x240x325(h)
Volume: dm³ 12,9

PRODOTTO CONTENUTO

Per Bottiglia: litri 0,75 • Per Cartone: litri 4,5 • Per Pallet: litri 283,5