



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Ronco Severo

# RIBOLLA GIALLA

## SCHEDA TECNICA

Da uve in purezza di Ribolla gialla con viti che poggiano sul classico terreno marnoso-argilloso friulano.




 <b>TIPOLOGIA</b>	Bianco
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Venezia Giulia IGT
 <b>UVAGGIO</b>	Ribolla gialla
 <b>EVOLUZIONE</b>	3 anni
 <b>VOLUME IN ALCOL</b>	12,5%
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	10-12° C
 <b>CALICE</b>	medio



Ronco Severo

## RIBOLLA GIALLA

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo dorato intenso;
-  al naso esprime un bouquet fruttato (frutta gialla secca), resina, agrumi canditi e note minerali;
-  al palato è corposo, sapido e fresco, leggermente tannico per via della lunga macerazione sulle bucce, con piacevole finale speziato.



freschezza  
85%

sapidità  
80%

corpo  
86%

morbidezza  
85%

### VINIFICAZIONE

-  La vendemmia avviene rigorosamente in modo manuale con uve raccolte in maturazione tardiva e sottoposte ad una doppia cernita.
-  In cantina si prosegue con la diraspapigiatura e la fermentazione avviata spontaneamente dai lieviti indigeni con lungo contatto con le bucce, che avviene in tini troncoconici di rovere. Affina in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 12 mesi a contatto con le fecce nobili. Nessuna chiarifica né filtrazione prima dell'imbottigliamento.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questa Ribolla Gialla esprime note intense e complesse e ha un legame territoriale molto forte, per questo si presta bene ad essere abbinata con piatti friulani di media persistenza e struttura, oltre che a cibi freschi. Ideale su prosciutto crudo e primi piatti di pesce delicati e non troppo strutturati.

- **UN VINO INTENSO**
- **COMPLESSO**
- **PIATTI DI CARATTERE**

## FILETTO DI PESCE SPADA

### **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un piatto saporito, sapido e succoso, che si abbina bene alla Ribolla e ai suoi sapori intensi.



## PROSCIUTTO DI SAN DANIELE O DI SAURIS

### **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un bianco intenso, che si sposa perfettamente con i pregiati salumi locali tra cui il Prosciutto di San Daniele o di Sauris.



## LA CANTINA

La cantina Ronco Severo è una piccola realtà produttiva situata a Prepotto, in provincia di Udine.

Siamo all'interno di una regione, il Friuli Venezia Giulia, da sempre legata al vino e alle sue tradizioni, che, nel corso degli ultimi decenni, ha saputo imporsi per la qualità dei propri prodotti, soprattutto per i bianchi. Tra le tante e diverse realtà produttive che s'incontrano, Ronco Severo è una cantina che rispecchia lo spirito del proprietario, Stefano Novello.



**Un'anima raffinata, cresciuta all'interno di una famiglia di contadini, abituati a coltivare la terra sin dal dopoguerra, dedicandosi all'agricoltura, all'allevamento e anche alla vite.**

**Ronco Severo realizza ogni anno una produzione parecchio limitata, che, nonostante ciò, è però in grado di offrire agli appassionati un'ampia carrellata dei prodotti più rappresentativi di questo territorio.**



Etichette genuine, dirette, dove il compromesso non viene mai accettato a discapito di un sorso identitario, sincero e pulito, ideale per connettere chi assaggia un vino di Ronco Severo con l'affascinante terroir del Friuli Venezia Giulia.

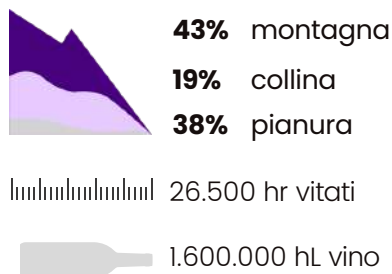


Veduta aerea di Trieste, il capoluogo di regione

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Pinot grigio
- Friulano
- Sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc
- Pinot nero

### UN'ESPLOSIONE DI PROFUMI E SAPORI CHE CELEBRANO NEL CALICE IL TERRITORIO UNICO DELLA REGIONE.

Il Friuli-Venezia Giulia è da sempre la terra dei grandi bianchi e la fama di questi vini, pur se con stili diversi tra loro, è arrivata a livelli tali da spingere qualcuno a definirli "**superwhites**".

Recentemente il Friuli Venezia Giulia è stato terreno di uno scontro a livello comunitario con l'Ungheria circa il diritto di continuare a chiamare Tocai il vino prodotto con il vitigno **Tocai Friulano**, creando confusione con il noto vino passito ungherese **Tokaji**.

La causa fu persa dall'Italia nel 2007 e da allora i vini prodotti con Tocai Friulano sono chiamati rispettivamente "Friulano" in Friuli Venezia Giulia e "Tai" nel Veneto.



I terrazzamenti friulani, detti "pastini"

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA



### TERRITORI

- Friuli - Grave
- Friuli - Latisana
- Friuli - Annia
- Friuli - Aquileia
- Friuli - Isonzo
- Lison - Pramaggiore
- Collii orientali del Friuli
- Collio goriziano
- Carso

### DENOMINAZIONI

- 4** DOCG
- 12** DOC
- 3** IGT

La regione è divisa in una **zona montana** a nord dove non si produce vino, una **collinare** nell'arco prealpino e una di **pianura** di origine alluvionale.

La parte settentrionale della **pianura** è adatta alla coltivazione di uve a bacca bianca, mentre quella meridionale risulta più favorevole all'allevamento di vitigni a bacca nera.

**Verso est**, nella zona del confine con la Slovenia, la pianura prosegue fino ai piedi del Carso: qui la viticoltura è difficile a causa delle rocce calcaree erose dall'acqua e spesso è possibile solo sui terrazzamenti sostenuti da muri di contenimento in blocchi di arenari chiamati "**pastini**".





Terrazzamenti nella regione del Collio

## LA REGIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

I vini friulani possono essere secchi, dolci, frizzanti o spumanti, e si caratterizzano in generale per le loro **note fruttate, floreali e minerali**, oltre alla loro **acidità vibrante** e al loro **equilibrio**.

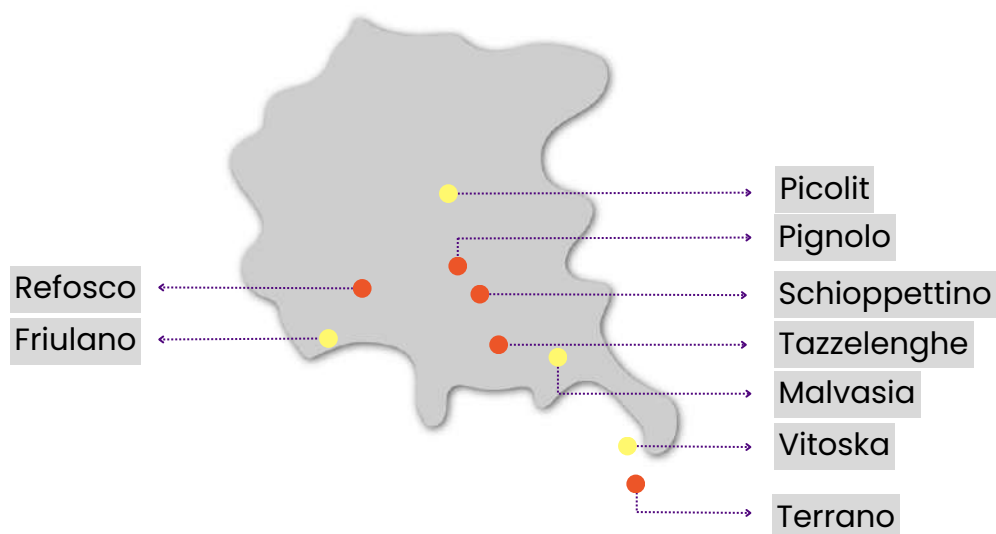
Ecco una rappresentazione dei principali vini prodotti nella regione:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Un paesaggio tipico dei Colli Orientali friulani

## COLLI ORIENTALI

La DOC Friuli Colli Orientali si estende in un territorio che interessa la fascia centro orientale della Provincia di Udine, vicino al confine con la Slovenia. I terreni dei Colli Orientali sono costituiti da un'alternanza di strati di marne (argille calcaree) e arenarie (sabbie calcificate), chiamato in friulano "**ponca**".

La facile erodibilità dei terreni a prevalenza marnosa ha portato a una morfologia del terreno dolce, con altezze sotto dei 200 metri sul livello del mare. Ovunque ci sono terrazzamenti. Qui nascono i "Superwhites", definizione che ben si adatta a una denominazione che annovera 12 tipologie di vini bianchi e il "dolce", cui si aggiungono 11 rossi.



La denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali annovera ben cinque sottozone chiamate rispettivamente: Cialla, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo, Schioppettino di Prepotto e Refosco di Faedis.





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**