

41°

AutoCapital

Novità

Alfa Romeo Tonale

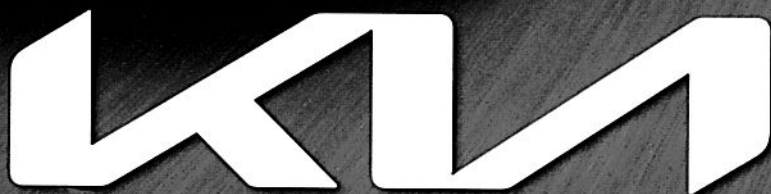


In prova

- Cupra Formentor 2.0 TDI
- Jaguar E-PACE P300e PHEV
- Subaru Forester e-boxer 4DVENTURE
- Porsche Taycan GTS Sport Turismo

Historique

- XXIV Rallye Monte-Carlo Historique
- Palm Beach Cavallino Classic
- Cizeta V16T Moroder
- Winter Marathon



SPORTAGE

SPECIALE

LAMBORGHINI AVENTADOR LP 780-4 ULTIMAE

Le nuove quotazioni delle auto storiche

ISSN 1120-4354

20003



9 771120 435003

Prezzi editoria estero: AUT 9,50 euro • BE 9,90 euro • DE 9,50 euro • FR 8,50 euro • IT 5,00 euro • NL 9,00 euro • UK 9,50 Chf



In vino veritas

Ribolla Gialla

Friuli Colli orientali DOC Ronc dal Diaul

I vini friulani sono apprezzati in tutto il mondo, a cominciare dai bianchi che trovano in questa regione una particolare espressività. La Ribolla Gialla supera ogni immaginazione quanto a sapore e profumo, con un gusto capace di conquistare i palati più fini. Varietà autoctona della vasta area di confine tra il Friuli-Venezia Giulia e la Slovenia, i vitigni Ribolla Gialla della zona di Cividale del Friuli danno vita a uva che porta alla nascita di vini bianchi di grande intensità ed espressività, sempre intensi e profondamente minerali, freschi e caratterizzati da un'ottima acidità.

Questi vitigni si sviluppano su marna argillosa alternata a strati di arenaria (sabbie calcificate). I vigneti, di età compresa tra i 5 e i 25 anni, ammettono solo una vendemmia di tipo manuale; i grappoli vengono accuratamente selezionati prima della fermentazione che si svolge in vasche di acciaio inox, così come la maturazione di 6 mesi sulle fecce fini, rimesse in sospensione settimanalmente tramite la pratica del batonnage. Tutto questo per permettere al vitigno di esprimere al meglio la sua tipica e fresca personalità.



SCHEDA TECNICA

COLORE:
Giallo paglierino intenso.

PROFUMO:
Al naso esprime note fruttate e floreali per un profilo olfattivo che spicca per tipicità. Ananas, pompelmo, prugna gialla sono solo alcuni dei sentori che fanno capolino.

SAPORE:
Freschezza e grande persistenza con una acidità e una mineralità che puliscono il palato, preparando al successivo boccone.

ABBINAMENTI:
Perfetta con le frittiture di pesce, i frutti di mare o il sushi.

IL RUOLO DELLA BORA

I vitigni consacrati alla Ribolla Gialla, appartengono a un progetto dedicato con vigneti in biologico e si trovano in due zone distinte della DOC Colli Orientali del Friuli. Il primo vigneto è situato sulle colline di Buttrio e Premariacco, nella zona più calda e più a Sud della Doc. Influenzato dal calore proveniente dal mare offre le uve per la produzione dei vini Cru, più corposi e strutturati, come il Vespa Bianco, Vespa Rosso, Plus e Calabrone. Il secondo vigneto, che si trova sulle colline di Cividale del Friuli, è influenzato dalla bora, il vento freddo proveniente dal nord che, nelle notti più rigide, contribuisce a fornire maggior intensità aromatica ai vini prodotti in quest'area.

