

Nom	Ribolla Gialla Orange
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Blancjat
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, très épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Venezia Giulia
Cépages	100% ribolla gialla
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	Le domaine possède environ 100 hectares de vignes dans la DOC Friuli Grave, sur la grande plaine alluviale façonnée par le Tagliamento. Les sols, constitués de sable, de galets et de dépôts calcaires et dolomitiques, sont pauvres et très drainants. Les Alpes protègent partiellement le vignoble tandis que la proximité de l'Adriatique tempère le climat. Les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorisent la fraîcheur et le développement aromatique des raisins. Blancjat cultive principalement le Pinot Grigio, la Ribolla Gialla et la Glera, ainsi que du Chardonnay, du Traminer et du Merlot. Le domaine privilégie les pratiques biologiques : absence d'engrais chimiques et de pesticides de synthèse, réduction importante du cuivre et approche préventive fondée sur la vitalité de la vigne. La Ribolla Gialla Orange a une couleur dorée avec des reflets ambrés. Au nez, on trouve des notes délicates de fleurs blanches, de pomme et un soupçon de vanille. En bouche, il est élégant et raffiné, avec des tanins doux et une touche minérale distincte qui renforce la richesse et la profondeur de la saveur.
Servir sur	apéritif, terrines, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
Origine	Italie, Friuli-Venezia Giulia. Sol graveleux et alluvial.
Vendange	Récolte à maturité optimale des raisins.
Vinification	Macération partielle sur les peaux et fermentation alcoolique avec des levures indigènes.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

