

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Ribolla Gialla
<b>Jaartal</b>	2017
<b>Producent</b>	Roncùs
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGP Venezia Giulia
<b>Druivensoorten</b>	100% ribolla gialla
<b>Omschrijving</b>	<p>De wijngaarden van Roncùs strekken zich uit over de heuvels van Capriva del Friuli, in het hart van Collio, op een totaal van 10ha. Het landgoed wordt meesterlijk gerund door Marco Perco, een ontzettend nauwgezette wijnmaker. De naam Roncùs komt van het woord ronco, een stuk heuvelachtig land dat losstaat van een bos en wordt gebruikt voor de teelt van wijnstokken.</p> <p>Het doel is om het gebied te promoten op basis van zijn inheemse druivensoorten en traditionele wijnbouw. In de kelder werkt Marco Perco aan het concept van zeer lange maceraties. De gisting gebeurt met inheemse gisten en gaat vooraf aan een lange rustperiode van de wijnmost in roestvrij staal of hout. De aroma's hebben daardoor de neiging zich te concentreren en zich beter te uiten. De wijnen hebben een sterk mineraal karakter, bijna zout, waarvan men denkt dat ze met de tijd meegroeien.</p> <p>De Ribolla Gialla heeft een strogele kleur met groene schittering. De neus is eerder complex met impressies van bloemen en groene appel, perzik en citroen. Frisse aanzet, droge smaak met licht aromatische afdronk</p>
<b>Serveren bij</b>	charcuterie, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
<b>Oorsprong</b>	Verschillende wijngaarden in de gemeenten Capriva del Friuli en Moraro
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Oogst</b>	manueel, eind september
<b>Vinificatie</b>	korte maceratie, spontane fermentatie met natuurlijke gisten aan een temperatuur van 22°C, nadien volgt de malolactische fermentatie
<b>Opvoeding</b>	6 maanden op gistcelle in inox cuves
<b>Analytisch</b>	12%
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024

