

Ribolla gialla

2024



Vitigno autoctono friulano tra i più pregiati sin dal 1300, in particolare nell’area di Rosazzo. La Ribolla Perusini è da sempre un vino “bandiera” dell’azienda. Profumo sottile ed elegante, basso tenore alcolico, freschezza vivace e versatilità, perfetta per aperitivi e abbinamenti con piatti di pesce.

A native Friulian grape variety, among the finest since the 1300s, particularly in the Rosazzo area. Ribolla Perusini has always been a flagship wine of the estate. Subtle and elegant aroma, low alcohol content, lively freshness and versatility, perfect for aperitifs and pairings with fish dishes.

PERUSINI



Vigneto

Denominazione	DOC FCO
Terreno	marna eocenica (ponca)
Viti ettaro	ca. 4600-5000
Forma di allevamento	guyot
Produzione/ettaro	ql. 80 ca.

Cantina

L'uva raccolta a mano è stata pressata sofficemente raffreddandola durante tutto il processo. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con la temperatura di fermentazione controllata entro i 20° C. e con affinamento sulle fecce. Il vino non ha fatto fermentazione malolattica, si è cercato infatti di privilegiare e salvare gli aromi primari e secondari, mantenendo anche le caratteristiche note fresche e minerali della Ribolla.

Vineyard

Designation	DOC FCO
Soil	Eocene marl (ponca)
Vines per hectare	approx. 4600-5000
Training method	guyot
Production/hectare	ql. 80 approx.

Cellar

The hand-picked grapes were gently pressed while being cooled throughout the process. Fermentation took place in stainless steel, with the temperature kept below 20°C followed by aging on fine lees in the following months. The wine did not undergo malolactic fermentation, in order to preserve and highlight the primary and secondary aromas, while also maintaining Ribolla's characteristic fresh and mineral notes.

Dati analitici

Titolo alcolometrico	12,71%
Zuccheri riduttori	0,36 g/l
Acidità totale	5,03 g/l
Estratto secco	20,3 g/l
Anidride solforosa	90 mg/l

Scheda di degustazione

Colore
Giallo chiaro, brillante con riflessi verdi.

Naso
Note di pera e mela verde.

Bocca
Sapido, polposo e complesso, lunga persistenza salina tipica dei bianchi del colle di Gramogliano.

Analytical Data

Alcohol content	12.71%
Residual sugar	0.36 g/l
Total acidity	5.03 g/l
Dry extract	20.3 g/l
Sulfur dioxide	90 mg/l

Tasting Notes

Colour
Light yellow, bright with green reflections

Nose
Notes of pear and green apple

Palate
Savory, fleshy, and complex, with a long saline persistence typical of the white wines from the Gramogliano hill