



LE FAVOLE

Tenute Cadornin

Sacile

RECENTI STUDI UBICANO LA TERRA D'ORIGINE DELLA RIBOLLA GIALLA TRA I COLLI ORIENTALI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA, IL COLLIO E LA GORISKA BRDA (COLLIO SLOVENO). SUCCESSIVAMENTE ALLA CONQUISTA DELLA REGIONE DA PARTE DELLA SERENISSIMA REPUBBLICA DI VENEZIA, QUESTO VITIGNO HA COMINCIATO AD INTERESSARE ANCHE NOBILI FAMIGLIE VENEZIANE E A VENIR COLTIVATO IN ALTRE ZONE DEL TERRITORIO FRIULANO. NEL 1850 LA "FILOSSERA" DECRETÒ LA FINE DI QUASI TUTTI I VIGNETI AUTOCTONI FRIULANI. GLI ASBURGO, NELLA PARTE ORIENTALE DELLA REGIONE, PRESERVARONO IL VITIGNO E VERSO LA FINE DEL 20° SECOLO L'INTERESSE INTERNAZIONALE PER I VINI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA HA PORTATO AD UN AUMENTO DELLE PIANTAGIONI DELLA RIBOLLA GIALLA SU TUTTO IL TERRITORIO.

A SACILE IL VIGNETO CRESCE SULLE RIVE DEL FIUME LIVENZA, IL QUALE, NEL CORSO DEI SECOLI, HA CONTRIBUITO ALLA FORMAZIONE DI UN TERRENO FERTILE RICCO DI ARGILLE E MINERALI PROVENIENTI DALLE VICINI PREALPI FRIULANE, LO STESSO FIUME LIVENZA OGGI CONTRIBUISCE A MITIGARE IL CLIMA DEI CAMPI LIMITROFI. QUI LE FAVOLE HA SPERIMENTATO CON SUCCESSO LA COLTIVAZIONE DELLA RIBOLLA GIALLA CHE, GRAZIE AD UN'ENOLOGIA DI ALTA QUALITÀ, L'HA RESO UN VINO INTRIGANTE, SPINTO NELLA SUA MASSIMA ESPRESSIONE CON IL METODO CLASSICO.

RIBOLLA GIALLA

EXTRA BRUT

Metodo Classico

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	RIBOLLA GIALLA.
DENOMINAZIONE	SPUMANTE EXTRA BRUT.
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
ZUCCHERI	3G/L.
ZONA DI PRODUZIONE	SACILE (PN) ALTITUDINE 25 MSLM.
ESTENSIONE VIGNETO	1,02 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	DOPPIO CAPOVOLTO.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.444 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	80 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO-LIMOSO, CON APPORTI MINERALI CEDUTI DAL FIUME LIVENZA.
CLIMA	CALDO E TEMPERATO.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA CORRETTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 12 MESI.
PRESA DI SPUMA	CON METODO CLASSICO. SBOCCATURA "À LA VOLÉE" SENZA CONGELAMENTO DEL COLLO BOTTIGLIA.
COLORE	GIALLO BRILLANTE CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE.
SENSAZIONI OLFATTIVE	NASO DELICATO, IMMEDIATO FRUTTATO, CON SENTORI DI MELA, THE CHIARO E ANICE.
PALATO	SECCO E VIVACE, IN PERFETTO EQUILIBRIO DI SAPIDITÀ, INTENSITÀ, CARATTERE E SINCERITÀ.
ABBINAMENTI	CRUDITÀ DI PESCE, CROSTACEI, UOVA E ASPARAGI, TARTARE DI MANZO, RISOTTO ALLO ZAFFERANO, FORMAGGI CAPRINI CREMOSI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C

