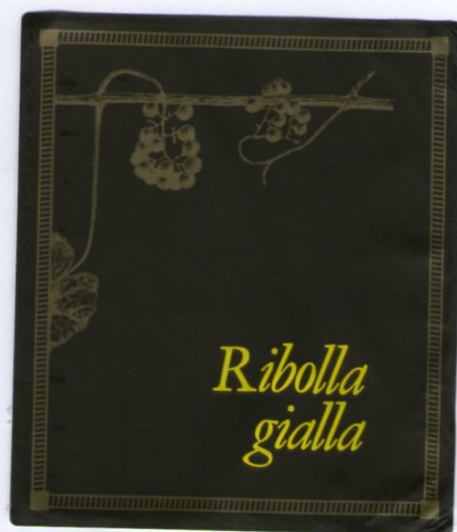


856	9-nov-12	EVEN TO	21 La CdG FRIULI		GENEROSOS SECOS	.		
2007	12°	PRO DUTT	Eugenio Collavini Viticoltori		ESPUMOSOS	XXX		
€ 0,0	provenienza	NO ME	Ribolla Gialla		ROSADOS	.		
DOC VSQB		TIPOL OGIA		SPUMANTE CLASSICO Brut		TINTO GUARDA	.	
IGT		vigneti		Commento breve		FERMO	.	
persistenz 1	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	RIBOLLA GIALLA	PROFUMI GRADEVOLI FIORI BIANCHI, EVANESCENTI, BUONA FRESCHEZZA ED ARMONIA.		MOSSO	.
5			Z			FRIZZANTE	XXX	
			Z			SECCO	XXX	
2	2,5	6,8	Z			ABBOCCATO	.	
			Z			DOLCE	.	



Il Friuli è da sempre un crocevia di culture, razze e tradizioni. Terra di confine tra l'Europa mitteleuropea ed il Mediterraneo. tra l'Italia ed i popoli balcanici. La viticoltura si è arricchita di queste esperienze, nel 18° secolo era la zona di produzione per i vini della corte asburgica. Questa situazione ha prodotto una notevole ricchezza e varietà di tipologie, ma sempre con un alto livello qualitativo. Qui si coltivano con ottimi risultati le più importanti uve internazionali, ma è tra le uve autoctone che troviamo i risultati più interessanti: Tocai Friulano, Picolit, Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Pignolo, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino e Tazzelenghe, vale la pena di provarli tutti, personalmente mi manca solo il Tazzelenghe, ma rimedierò presto.

Nel nostro incontro abbiamo provato una Ribolla Gialla, un'uva presente anche in slovenia, molto versatile, con un'ottima acidità che le permette di essere una buona base per varie tipologie, oggi lo abbiamo degustato come spumante brut. Leggendo l'annata della vendemmia, 2007, ero abbastanza dubbioso sulla tenuta di uno spumante, temevo che potesse aver perso vivacità e sapore, invece si è mantenuto piuttosto bene anche se perlage e aromi mi sono sembrati un poco evanescenti, molto corti. La caratteristica migliore direi che è stata la freschezza, che unita alle bollicine ha contrastato benissimo un atipasto molto grasso. Aromi delicati, floreali, in bocca una gradevole freschezza, ideale per contrastare un piatto molto corposo, un misto di bollito ricchissimo, con salsa verde e mostarda. Naturalmente la mostarda non ha legato affatto con il vino, credo che nessuna bevanda possa abbinarsi ad una salsa con sapori tanto contrastanti, acido, dolce, piccante. In certi casi meglio bere acqua e conservare il vino per altre occasioni.

Il termine "Ribolla" viene usato tradizionalmente per indicare il mosto, che in particolare nel mese di Novembre, quando gli zuccheri si stanno trasformando in alcool fa effettivamente bollire il vino, in questo mese nelle locande giuste può essere degustato questo vino in embrione con un sapore fresco, amabile e leggermente frizzante.