

05 Settembre 2017

## Tutti i segreti della Ribolla Gialla delle Venezie

Con il suo vitigno vigoroso, questo bianco nasce in una terra con tradizioni vinicole secolari. La leggerezza e le note floreali lo rendono perfetto anche per l'aperitivo



Friuli Venezia Giulia

Il segreto di un buon vino sta sempre in un terreno, una storia e una tradizione che ha saputo comprenderlo e dargli valore. Ed è vero anche per la **Ribolla Gialla delle Venezie**, vino bianco dal colore paglierino e il profumo floreale. Questo nettare nasce dall'omonimo vitigno a bacca bianca, di casa sui **colli orientali del Friuli Venezia Giulia** tra le province di Gorizia e Udine. Qui i vitigni, coltivati a un'altezza massima di circa 200 metri, si nutrono di marne e arenarie tipiche della zona del [Collio](#) [1] dove questo vino ha ottenuto il **marchio Doc**. La Ribolla Gialla ama infatti la collina, dove il suo **vitigno vigoroso** - che germoglia e matura tardivamente - offre ottimi risultati.

Difficile risalire con certezza all'**origine della Ribolla Gialla**, ma di certo il vitigno era già conosciuto all'epoca dei Romani. [Alcune ipotesi](#) [2] lo considerano **autoctono** di queste colline; altre lo vogliono parente dell'**uva Avola**, che sarebbe stata importata dai Romani stessi durante il loro dominio in terra friulana. Non manca infine chi sostiene derivi dalla **varietà Robola**, giunta qui dalla Dalmazia durante il dominio veneziano. In Friuli Venezia Giulia la Ribolla Gialla ha saputo comunque crescere grazie alla sapienza di un popolo dalle tradizioni vinicole secolari. E così, grazie al **forte legame con il territorio**, questo vino delicato ha superato anche momenti di crisi e di abbandono come è accaduto durante la Grande Guerra.

Oggi dalle uve della Ribolla Gialla in purezza si ottiene un vino dal colore quasi dorato e dal carattere inteso. Il suo aroma fruttato è capace di rilasciare delicate note floreali, e il giusto

equilibrio tra **freschezza e morbidezza** lo rendono ottimo per accompagnare **aperitivi** o degustazioni di ogni tipo. In cucina si abbina perfettamente con piatti a base di **pesce**, soprattutto d'acqua dolce. Da provare anche con **carni bianche, zuppe e vellutate** di verdura. È bene servirlo a una temperatura intorno ai dodici gradi, mentre il bicchiere sarà il classico tulipano, ideale per questo vino dal gusto fresco e raffinato.

### **Potrebbe interessarti anche**

[Viaggio nel Collio goriziano, tra vigne e cantine. Foto](#) [3]

---

### **Links**

[1] <http://www.sturm.it/it/clima-mineralita/>

[2]

<http://www.vinoway.com/approfondimenti/vino/territorio/item/84-la-ribolla-gialla-una-lunga-storia-di-successo.html>

[3] <http://www.territori.coop.it/foto/viaggio-nel-collio-goriziano-tra-vigne-e-cantine-foto>