



LE VIGNE
DI ZAMO'

RIBOLLA GIALLA

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Ribolla Gialla



12° C



A mano, in cassetta;
metà terza decade di
settembre.



VINIFICAZIONE: tutte le uve vengono diraspate, l'80% viene macerato a freddo per 48 ore, pressato e fatto fermentare in vasche inox termocondizionate a 16-18° C. L'altro 20% viene macerato in alzata di cappello per 4 giorni, viene torchiato e termina la fermentazione alcolica in botte di rovere da hl 25. La fermentazione malolattica condotta al 50% affina ulteriormente il vino, che rimane sur-lies per 8 mesi, prima di essere imbottigliato.

SENSAZIONE: dal colore giallo paglierino carico, con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità. Si possono percepire sentori di fiori di campo, di mela e di foglia di limone. Si distende sul palato con armonia riuscendo ad abbinare nel contempo potenza e freschezza.

ABBINAMENTI: può essere un piacevolissimo aperitivo, ma si sposa bene con tutti gli antipasti di pesce e, in modo particolare con le conchiglie.

SINESTESIA: mosto che ribolliva in passato (donna con veste eterea a bolle, delle bolle fluttuano sospese su una mano).





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

