

# Ribolla gialla

## Rocca Bernarda

De Ribolla wordt gialla genoemd naar aanleiding van de zeer gele schil van de druif. In tegenstelling tot de momenteel in zwang zijnde benutting daarvan om oranje kleur en tannines in de wijn te krijgen, maakt de wijnmaker van Rocca Bernarda een zo slank en reductief mogelijke variant. Die variant munt uit door kracht, lengte en precisie en kenmerkt zich door de geur van groene kruiden. Deze witte wijn heeft een enorm fris smakenpalet en een fijn walnootbittertje.

Druivensoort Ribolla Gialla

Herkomst: Friuli, Italië

### Wijngaard

De wijngaarden van [Rocca Bernarda](#) liggen bovenin de Colli Orientali, aan de voet van de Julische Alpen van Slovenië. Deze ligging beschermt de wijngaarden tegen de snijdend koude Bora wind uit de Balkan hoogvlakte. De hoogte is hier rond de 300 meter. De planten staan met een dichtheid van zo'n 5500 stokken per hectare voornamelijk guyot gesnoeid dwars op de hellingen. Het zijn spectaculaire terrassen die zijn aangeplant op zeer oude bodems die zo'n veertig miljoen jaar geleden werden gevormd. In de bodem zit veel marmer en zandsteen.

### Vinificatie

De wijn vergist op staal onder reductieve omstandigheden en koele temperatuur en rust na de gisting nog 6 maanden op de lie.

### Achtergrond

Rocca Bernardo is zo'n instituut waar de tijd ongemerkt aan voorbij gaat. Zij doen al honderden jaren hun ding en gaan daarbij eerder uit van hun eigen kennis en ervaring dan van vluchtige zaken als "de markt". Wij waren dan



ook blij om te merken dat de wijnen eigenlijk nauwelijks waren veranderd ten opzichte van de laatste keer dat we ze proefden, bijna twintig jaar geleden!

Zie ook onze informatie over de [Friuli Merlot](#) van Rocca Bernarda.

De Ribolla Gialla is online verkrijgbaar in de [Arisz et al. webshop](#)

## Herkomst

