



Ribolla gialla

Origine e cenni storici

Possiamo definirlo un vitigno autoctono friulano. Tra i vini friulani apprezzati nel XII secolo vi era la *Rabiola del Collio*. Tutta una serie di documenti storici ne attestano al coltivazione nel Goriziano e sul territorio friulano. Molto apprezzati erano i filtrati dolci di *Ribolla* durante l'Impero Austro-Ungarico. Nell'Agricoltura Friulana (1955), un autore anonimo ipotizza che la *Ribolla* sia in realtà l'antica *Avola*, importata dai romani.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Rebolla, Ribolla, Ribolla bianca, Rabuèle, Ribuèle zale, Ribolla gialla di Rosazzo, Ribollat, Raibola, Ràbola, Rivuole.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

È diffusamente coltivato nelle province di Udine e Gorizia. Esistono due biotipi, la *Ribolla gialla* e la *Ribolla verde* che comunque non ha mai avuto larga diffusione. Probabilmente è la *Rebula* delle isole ionie e della costa dalmata diffusa dai Veneziani in epoca medioevale. È il componente dei vini DOC *Collio* o *Collio goriziano* e *Colli orientali del Friuli*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio discretamente espanso, sub-lanuginoso, di colore verde dorato.

Foglia adulta di media grandezza, quasi intera o con tre lobi appena accennati, rotondeggiante. Lembo piano o leggermente a coppa, lobi poco marcati. Pagina superiore ed inferiore glabra.

Grappolo piuttosto piccolo, cilindrico-piramidale, di media compattezza.

Acino medio, di forma discoidale (schiacciato ai poli). Buccia pruinosa, poco spessa, di colore giallo alabastro, punteggiata. Polpa di sapore neutro, dolce, leggermente astringente.

Fenologia

Germogliamento: tardivo Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: medio-tardiva/tardiva

Attitudini agronomiche

| | eretto | semi-eretto | prostrato |
|------------------------------|--------------------------------|-------------|-----------|
| Portamento della vegetazione | | X | |
| Aspetti fisiologici | Può avere problemi di colatura | | |
| | alta | media | bassa |
| Vigoria | X | | |
| Fertilità potenziale gemme | X | | |
| Fertilità basale delle gemme | | | X |

Esigenze ambientali e colturali

Predilige le zone collinari più soleggiate, asciutte, ventilate, scarsamente fertili. Ottimi risultati si ottengono in terreni calcarei in cui raggiunge maturazioni più spinte, arricchendo il profilo aromatico e riducendo quello acidico. Si adatta alle diverse forme di allevamento prediligendo quelle di media espansione con potatura lunga. Buoni risultati su guyot a medio alte densità d'impianto.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

È soggetta a fenomeni di colatura ed attacchi di marciume dell'uva nelle annate particolarmente umide. Il germogliamento tardivo permette di sfuggire alle brinate primaverili.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

| Contenuto in zuccheri °Babo | pH | Acidità totale g/l | Antociani totali mg/kg | Polifenoli totali mg/kg | Polifenoli totali %bucce/vinaccioli |
|-----------------------------|-----------|--------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| 18-20 | 2,90-3,10 | 7,0-9,5 | | | |

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Produce un vino di colore giallo paglierino poco intenso con riflessi verdognoli, poco ampio al naso, franco in bocca con acidità sostenuta, spesso poco equilibrata. Viene prodotto in purezza o usato per tagliare altri vini per aggiungere freschezza.