

La Ribolla Gialla Spumante in Friuli e l'Abbinamento con il Cibo

Autore: [wpv-post-coauthors]

La produzione del primo vino spumante in Friuli Venezia Giulia si deve a Rino Russolo, che fu direttore dell'azienda agricola Piave Isonzo (oggi Tenuta Villanova). Tale vino era prodotto secco e dolce. Nel primo caso due erano le varietà ritenute qualitativamente migliori: la [Ribolla Gialla](#) e la Malvasia Istriana. Lo spumante dolce veniva invece prodotto con il Moscato rosa d'Istria e fu chiamato Lacryma Christi.

Il metodo impiegato era ed è ancor oggi il [Charmat-Martinotti](#), che utilizza grandi serbatoi a tenuta di pressione chiamati autoclavi.

Le caratteristiche della Ribolla Gialla spumante

La [Ribolla Gialla](#) è distinta da profumo lieve ma raffinato e da una sensazione di freschezza presente sia all'olfatto che al palato. Di corpo vivace e brioso ha normalmente un grado alcolico contenuto, tale da dare piacere alla beva.

L'abbinamento della Ribolla Gialla con il cibo: alcuni suggerimenti

La versione spumante della Ribolla Gialla mantiene una piacevolissima freschezza che può essere spesa nel confronto con cibi grassi o untuosi. Ideale è l'abbinamento con antipasti delicati di verdure e pesce e, da provare, con le marinature.



Il fritto di verdure è un interessante antipasto all'italiana che trova nella **Ribolla Gialla spumante** la capacità di tenere a bada l'unto, pulendo la cavità orale grazie all'acidità e

all'anidride carbonica, ma dovrà anche dimostrare una certa persistenza.

Con antipasti di pesce, come la trota salmonata adagiata su una bruschetta di pane biologico e un velo di burro, la Ribolla Gialla sa imporsi rispetto alla grassezza del cibo rispettandone la delicatezza dell'aroma.

Una bella sfida per qualsiasi vino sono i piatti in cui sia prevista la marinatura. L'acidità del limone o dell'aceto tende a sottolineare l'acidità del vino, impedendo di fatto qualsiasi abbinamento armonico. Nel caso in cui il limone o l'aceto sia l'elemento aromatico del piatto, ma siano previsti anche altri ingredienti capaci di mitigare l'acidità o il sapore acre, il vino ha buone chances di ben accompagnarsi alla ricetta.

Ad esempio, la cipolla delle sarde in saor (tipico piatto veneto) o i crostini di pane uniti al pesce marinato sono un valido appoggio per la Ribolla, purché abbia tra le sue caratteristiche una buona dose di rotondità e l'anidride carbonica sia ben fusa alle altre sostanze del vino, tale da risultare carezzevole al palato.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per Tiere Furlane – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, Voce Isontina, Il Popolo, Vita Nuova, La Vita Cattolica, Il Quotidiano Fvg, Il Gazzettino sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](#) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Ti potrebbe interessare:



1. [Come Acquistare il Vino al Supermercato: I Consigli dell'Esperto!](#)



2. [IL PROGETTO RIBOLLA GIALLA DEI TENIMENTI CIVA E IL SUO MERCATO](#)



3. IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE



4. Il Refosco dal Peduncolo Rosso: Caratteristiche e Abbinamenti