

Andrea C.



RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Abbinamenti:

ottimo come aperitivo, con primi piatti di pesce e piatti vegetariani.



Temperatura di servizio: 10-12°C

Profilo sensoriale:

al naso emergono eleganti note floreali di rosa bianca, che si aprono gradualmente a profumi fruttati di mela renetta e pera, arricchiti da lievi sfumature agrumate. Al palato risulta fresco e di pronta beva, con una piacevole mineralità e un equilibrio armonico complessivo.

Vigneti:

i vigneti si trovano in Friuli Venezia Giulia, nel cuore dell'area isontina, un territorio modellato dai depositi alluvionali del fiume Isonzo, caratterizzato da terreni ricchi di ciottoli che favoriscono drenaggio, equilibrio e finezza espressiva delle uve.

Vendemmia:

seconda metà di settembre.

Vinificazione:

le uve vengono selezionate con cura e sottoposte a diraspatura, seguita da una breve macerazione. La pigiatura è delicata, al fine di preservare l'integrità aromatica delle uve. Il mosto ottenuto viene lasciato decantare naturalmente e successivamente avviato alla fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il vino affina sui propri lieviti in acciaio inox per circa cinque mesi, acquisendo maggiore complessità e struttura.