

RIBOLLA GIALLA

UVE

Grape

Ribolla Gialla

NATURA DEL TERRENO

Soil

Argille nobili, ghiaia e sabbia
Noble clays, gravel and sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest

Settembre, *September*

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono raccolte verso fine settembre in avanzato stato di maturazione, pigiate, diraspate ed ammostate in anfora senza alcuna aggiunta di lievito. La fermentazione è naturale e spontanea da lieviti indigeni, la durata è di quindici giorni con follature quotidiane. Finita questa importante fase, l'affinamento prosegue nelle anfore con una lunga macerazione fino al termine della fermentazione malolattica. Il vino viene poi svinato e separato dalle bucce. Lasciato decantare naturalmente in vasca viene poi imbottigliato senza alcuna filtrazione.

WINEMAKING:

The grapes are harvested towards the end of September when they have reached an advanced state of ripening, are crushed and destemmed, and the must is run off into amphorae without any added yeasts. Fermentation occurs spontaneously and naturally thanks to indigenous yeasts for approximately fifteen days with daily punching down. The wine is left to mature in amphorae and undergoes long maceration on the skins until malolactic fermentation is complete. After being racked and separated from the skins, the wine is decanted naturally in tanks and the clear wine is bottled without any filtration.



DENOMINAZIONE

Appellation

IGT Venezia Giulia

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age

Diverse (dal 1996 al 2018)
Different (from 1996 to 2018)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential

10 anni - *10 years*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature

12 C°

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo ambrato di tonalità vivace e accesa, ricorda il miele di castagno. E' intenso, elegante, delicato. Spiccano le note di confettura e albicocca candita con una leggera reminiscenza di liquirizia. Ha un gusto intenso, deciso, ma allo stesso tempo risulta armonico ed equilibrato. Dal sorso lungo, piacevole e persistente, la sua complessità ti colpisce e ti invoglia a berne ancora ed ancora.

TASTING NOTES:

Bright, deep amber-yellow in colour, reminiscent of chestnut honey. The wine is vibrant, elegant, and delicate. Notes of jam and candied apricot stand out with a slight hint of liquorice. The flavour is intense yet pleasantly balanced and well-orchestrated. Lingering and persistent with a complexity that entices you to go for another sip.

ABBINAMENTO:

A tutto pasto, si esalta con tutte quelle preparazioni che richiamano piatti prelibati di pesce e frutti di mare, cucina orientale, primi e secondi di terra speziati e saporiti. Assolutamente ottimo anche bevuto da solo.

FOOD PAIRING:

An all-meal wine that is enhanced by exquisite fish and seafood dishes, delicious oriental cuisine, and bold, tasty turf dishes. It is also an excellent stand-alone.

