

Ribolla

2012



Caratteristiche organolettiche

Ribolla è una varietà autoctona che da risultati migliori proprio nel territorio di Brda, specialmente sul terreno ricco di argilla (Opoka) con l'influenza del clima mediterraneo. Nel passato questo fu un vino semplice perché la vite era completamente piena d'uva. La nostra Ribolla da vigneti di media età è di un colore giallo chiaro con riflessi dorati, ha un aroma specifico (fragranze di limone, mela verde, agrumi e pompelmo) e un gusto fruttato. L'armonia degli acidi, il corpo pieno e la mineralità completano il gusto fino alla sua perfezione.

Abbinamenti consigliati

Il vino è un buon aperitivo nei mesi di primavera ed estate. Lo possiamo abbinare con insalate verdi, verdure, asparagi, carne bianca, frutti di mare, diversi risotti con le verdure. Consigliamo di assaggiarlo con la cucina moderna e anche con il sushi.

Potenziale d'invecchiamento

Si sviluppa bene in bottiglia fino a dieci anni.

Vitigni: ribolla

Denominazione: Brda -Slovenia

Nome del vigneto: Medana

Età delle viti: 54 - 59 anni

Altimetria del vigneto: 200-250 metri s.l.m.

Esposizione vigneto: nord - ovest

Tipologia di terreno: interamente calcareo e marnoso

Vendemmia: manuale - fine settembre

Vinificazione:

24 ore di macerazione (temperatura 18 °C) in vasche di acciaio inox. Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione del mosto statica. Fermentazione alcolica in vasca di acciaio inox con controllo della temperatura non oltre i 20 °C. Fermentazione malolattica eseguita. In acciaio per sette mesi sui lieviti.

Maturazione: in acciaio per almeno 8 mesi su lieviti

Affinamento in bottiglia: almeno un mese

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità: 5,1 g/l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 10.000 bottiglie nel giugno 2013

Temperatura di servizio: 10-12 °C