

# Teodor Bianco Cru Selection

2011



## Caratteristiche organolettiche

colore giallo intenso con riflessi dorati; al naso è elegante, fruttato, con note di burro e di pane dovute alla lunga permanenza nel rovere; questo uvaggio a base di Ribolla, la varietà tradizionale di Brda, esprime al meglio il terroir locale; corposo, con una lunga persistenza, ben bilanciato e con una grande predisposizione all'invecchiamento.

## Abbinamenti consigliati

primi piatti tartufati, piatti a base di verdure, pollame, pesci, crostacei, formaggi semi-stagionati.

## Potenziale d'invecchiamento

Ottimo da bere subito, con un eccellente potenziale d'invecchiamento di almeno quindici anni.

**Vitigni:** ribolla 60%, sauvignonasse 20%, pinot grigio 20%

**Denominazione:** Brda - Slovenia, Collio - Italia

**Nome del vigneto:** Medana (Ribolla Gialla), Breg (Sauvignonasse), Rusic (Pinot Grigio)

**Età delle viti:** 29-60 anni

**Altimetria del vigneto:** 150-250 metri s.l.m.

**Esposizione vigneto:** sud-est/sud-ovest

**Tipologia di terreno:** interamente calcareo e marnoso

**Vendemmia:** manuale - selezione dei grappoli - metà settembre e inizio ottobre)

**Vinificazione:**

classica (tradizionale) separata dei tipi: Ribolla Gialla - le uve sono pressate e il mosto è lasciato a contatto con le bucce in tini troncoconici di rovere (3.000 l); la fermentazione alcolica senza l'aggiunta di lieviti selezionati e con frequenti follature si protrae per 14 giorni senza controllo della temperatura, Sauvignonasse - fermentazione alcolica con una macerazione di 5 giorni in vasche di acciaio inox senza l'aggiunta di lieviti selezionati ; Pinot Grigio - fermentazione alcolica con una macerazione di 2 giorni in vasche di acciaio inox senza l'aggiunta di lieviti selezionati

**Maturazione:** Ribolla Gialla : maturazione in botti di rovere (3.000 l , 500 l) su lieviti per 22 mesi;

Sauvignonasse: maturazione in botti di rovere (500 l) su lieviti per 22 mesi; Pinot Grigio: maturazione in botti di legno francese (225 l) su lievito per 22 mesi.

**Affinamento in bottiglia:** almeno 6 mesi

**Gradazione alcolica:** 14,0% vol

**Acidità:** 5,3 g/l

**Confezione:** 0,75 l

**Imbottigliamento:** 4.666 bottiglie 0,75 l nel Agosto 2013,  
senza chiarifica né filtrazione

**Temperatura di servizio:** 12-14°C