

# Teodor Bianco Cru Selection

2016



## 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), Zegla (Sauvignonasse), Rusic (Pinot Grigio)

**Età delle viti:** 33 - 64 anni

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

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

**Tipologia di terreno:** Ribolla: marna, ardesia e arenaria (flysch o opoka); Sauvignonasse e Pinot Grigio: argilla

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

**Vinificazione:**

Ribolla Gialla: fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 6 giorni in tini troncoconici di rovere da 3.000 litri (tono), senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Sauvignonasse e Pinot Grigio: fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 2 giorni in serbatoi di acciaio inossidabile (2.500 l) senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

**Maturazione:** Ribolla Gialla: in botte di rovere da 3.000 l (tono) per 23 mesi; Sauvignonasse e Pinot Grigio: in botte di rovere da 500 l (tono) per 23 mesi

**Affinamento in bottiglia:** almeno 2 mesi

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol

**Acidità:** 5,2 g / l

**Confezione:** 0,75 l

**Imbottigliamento:** 3.333 bottiglie 0,75 l in Agosto 2018, senza chiarifica né filtrazione

**Temperatura di servizio: 12 - 14°C**