

Teodor Bianco Cru Selection

2017



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 (Ribolla), Collio - Italia (Sauvignonasse, Pinot Grigio)

Nome del vigneto: Medana - Jama (Ribolla Gialla), Zegla (Sauvignonasse), Rusic (Pinot Grigio)

Età delle viti: 34 - 65 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 - inizio settembre (Sauvignonasse, Pinot Grigio), fino Settembre (Ribolla)

Vinificazione:

Ribolla Gialla: fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni inizia a contatto con le bucce (macerazione - 8 giorni) in tini troncoconici di rovere da 3.000 litri.

Sauvignonasse e Pinot Grigio: fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni inizia a contatto con le bucce (macerazione - 2 giorni) in serbatoi di acciaio inossidabile (2.500 l).

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: 5,6 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 3.333 bottiglie 0,75 l, 65 1,5 l in

Agosto 2019, senza chiarifica né filtrazione

Temperatura di servizio: 12 - 14°C