

Ribolla Opoka Cru

2009



Caratteristiche organolettiche

Colore oro intenso, riflessi minerali, limpido nonostante venga unicamente decantato e non filtrato prima dell'imbottigliamento. Al naso è un vino pieno di sé e ha una piacevole nota minerale. Fresco, con un buon equilibrio tra alcol e acidità che ne preannuncia la longevità. Aroma e gusto persistenti e molto complessi, tendenti all'uva matura.

Abbinamenti consigliati

Antipasti di crostacei, frutti di mare e pesce crudo, grigliata di sardine, risotti, brodetti di pesce, lesso di manzo con salse, formaggi freschi, uova con tartufo, fusi Istriani con tartufo, trota marinata, salmone affumicato e così via.

Potenziale d'invecchiamento

Ideale per degustazioni, con un ottimo potenziale d'invecchiamento di oltre 15 anni.

Vitigni: ribolla 100% coltivate con metodi naturali, senza l'utilizzo di concimi né di molecole chimiche di sintesi e nel pieno rispetto dei cicli naturali della vite.

Denominazione: Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Medana Jama (0,2 ha), Jordano (0,3 ha) e Breg (0,1ha)

Età delle viti: 37-57

Altimetria del vigneto: 200-250 m

Esposizione vigneto: nord-ovest

Tipologia di terreno: calcareo marnoso (Opoka)

Vendemmia: vendemmia manuale selezionata in cassette da 15 kg a metà e fine settembre, nei nostri vigneti più vecchi (37-57 anni)

Vinificazione:

e uve vengono vendemmiate quando raggiungono la piena maturità, diraspate e messe per 36 ore a macerare in tini troncoconici di rovere aperti con controllo della temperatura. La pressatura soffice è realizzata con pressa pneumatica, la decantazione dei mosti è statica mentre la fermentazione alcolica avviene senza l'aggiunta di lieviti, in botti di rovere Allier al 50% nuove da 225 e 500 litri. Fermentazione malolattica parziale.

Maturazione: 22 mesi in botti di rovere da 500 litri

Affinamento in bottiglia: almeno 12 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità: 5,4 g/l

Confezione: 2666 bottiglie 0,75l, 99 bottiglie 1,5l, 15 bottiglie 3l

Imbottigliamento: In Gennaio 2013

Temperatura di servizio: 15°C