

Ribolla Opoka Cru

2013



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

Denominazione: Brda - Slovenia

Nome del vigneto: Medana Jama

Età delle viti: 61

Altimetria del vigneto: 200 - 250 m

Esposizione vigneto: Ovest

Tipologia di terreno: calcareo marnoso (Opoka)

Vendemmia: vendemmia manuale, uva selezionata, a metà Ottobre

Vinificazione:

fermentazione a contatto con le bucce (macerazione) per 6 giorni in tino troncoconico di rovere da 4.000 litri senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Maturazione: 12 mesi in botte di rovere da 4.000 litri e 11 mesi in botti di rovere da 500 litri (tono)

Affinamento in bottiglia: almeno 12 mesi

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Acidità: 5,1 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 1.666 bottiglie 0,75 l nel agosto 2015

Temperatura di servizio: 15 °C