

Ribolla Opoka Cru

2018



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: 66

Altimetria del vigneto: 200 - 250 m

Esposizione vigneto: Ovest

Tipologia di terreno: calcareo marnoso (Opoka)

Vendemmia: vendemmia manuale, uva selezionata, a fine Settembre

Vinificazione:

fermentazione spontanea a contatto con le bucce (macerazione) per 16 giorni in botti di cemento a forma di uovo da 1.000 litri. Pressatura soffice con pressa pneumatica.

Maturazione: 10 mesi in botti di cemento a forma di uovo da 1.000 litri e 12 mesi in botti di rovere da 500 litri (tono)

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % vol

Acidità: 5,6 g / l

Confezione: 0,75 l, 1,5 l

Imbottigliamento: 4.066 bottiglie 0,75 l, 91 bottiglie 1,5 l nel Agosto 2020

Temperatura di servizio: 15 °C