ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Collio DOC 2022

L'alfiere del Collio friulano

"Collio" uguale sua maestà la Ribolla, semplice! Uva autoctona per eccellenza, legata in modo indissolubile con il terroir locale, caratterizzato dalla "ponca", terreno formato da rocce marnose e calcaree, e che è qui ampiamente diffusa. Il connubio tra vitigno e terroir dona vini di buona struttura, dal profumo inconfondibile.

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia, si trova l'Azienda Agricola Pighin: un marchio conosciuto, i cui prodotti si caratterizzano per l'affidabilità e per l'ottimo rapporto fra la qualità ed il prezzo finale. Oggi, sotto il controllo di Fernando Pighin, di sua moglie e dei suoi figli, si prosegue con grande passione ed entusiasmo la conduzione della tenuta. Questa Ribolla Gialla Collio DOC interpreta in maniera davvero classica tutto ciò che ci si può aspettare da questo vitigno: un colore paglierino ed una bocca saporita, mentre al naso è evidente il richiamo a note di pera matura. Un vino facilmente abbinabile, che piacerà a tutti non solo per la sua bevibilità, ma anche per la sua verve, che lo rende facilmente riconoscibile.

La Vigna

Terreno	Marna calcarea
Esposizione	Est-sud/est, 160m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco DOC
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12-13°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, secondi di pesce, carni bianche
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale, l'uva viene diraspata e pressata ad una pressione di 0.6 bar; il mosto è decantato a freddo per una notte, e, dopo il primo travaso, vengono aggiunti i lieviti ed avviata la fermentazione, che dura mediamente 10/12 giorni ad una temperatura di 14/18 gradi. Il vino rimane fermo in serbatoi inox fino a metà marzo, per poi procedere all?imbottigliamento
Sensazioni	Giallo paglierino, con un ottimo naso, in cui predomina la pera matura. All?esame gustativo si presenta soave e gustoso

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821