



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Brut Millesimato

2022

Una bollicina che mette tutti d'accordo



La Ribolla Gialla è un bel vitigno che nella mente degli appassionati è profondamente legata al Friuli. Un vitigno molto versatile che si presta bene sia vinificato fermo sia, come in questo caso, per diventare la base di un intrigante spumante Charmat, o meglio Martinotti, ossia prodotto in autoclave. Perché la Ribolla ha un bel profilo aromatico che richiama la frutta fresca e la veloce spumantizzazione la valorizza al meglio. Nel calice si presenta di un bel colore paglierino di media intensità. Il perlage non è eccessivamente fine ma abbondante e persistente. Al naso è piacevolmente intenso. Giustamente elegante con note di agrumi e fiori bianchi. In bocca è pulito, semplice ma non banale, giustamente fresco, grazie alla sua naturale acidità, e gradevolmente aromatico. Un vino che è davvero in grado di mettere d'accordo tutti, super esperti e semplici appassionati. Da provare!

La cantina Borgo Conventi venne fondata nel 1975 in uno dei primi monasteri della zona di Farra d'Isonzo, fatto edificare da un frate domenicano sul terreno ricevuto in dono dal Conte Strassoldo, detto "il Rizzardo". Nel 2001 l'azienda entra a far parte del gruppo di proprietà della storica famiglia Folonari, un nome importante nel mondo del vino, mentre nel 2019 viene acquisita dalla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria dell'azienda veneta Villa Sandi, realtà di riferimento per il mondo del Prosecco. Un angolo di paradiso per la coltivazione della vite che qui raggiunge dei livelli di assoluta eccellenza, soprattutto grazie alle varietà aromatiche a bacca bianca. I vini Borgo Conventi sono raffinati ed eleganti, perfetti per ogni occasione, sinonimo di qualità e affidabilità.

La Vigna

Terreno medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione nord-sud, 70 m s.l.m

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia
Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Ribolla Gialla 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 8°

Quando Berlo entro due anni

Abbinamento baccalà mantecato, crostini con salmone o acciughe

Vinificazione La raccolta delle uve è anticipata con l'obiettivo di preservare freschezza e acidità del frutto. dopo una pressatura soffice il mosto fiore viene decantato a freddo. In seguito, la fermentazione a 16°C si svolge in tini di acciaio inox. dopo un periodo minimo di 6 mesi di affinamento il vino base è pronto per la presa di spuma. La seconda fermentazione di svolge in tini di acciaio a 13°C ed una volta terminata sono necessari 6 mesi di elevage sui propri lieviti al fine di acquisire le caratteristiche organolettiche ricercate.

Sensazioni Colore giallo paglierino intenso, Perlage fine e persistente. Nobile e signorile all'olfatto, dove note agrumate si intrecciano a delicati profumi floreali. Carezzevole e raffinato al gusto, si rivela piacevolmente fresco e asciutto con una lunga persistenza aromatica.

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