



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Spumante Brut Millesimé 2019

2019

Vino simbolo della cantina friulana



Questo non è semplicemente un vino della cantina di Eugenio Collavini. Questo è il simbolo stesso della cantina friulana. Il prodotto che ha ispirato molti vignaioli, nella speranza di trovare una valida alternativa "territoriale" al Prosecco. Nasce da uve Ribolla Gialla in purezza, selezionate con cura per conservare aromaticità e freschezza, ma soprattutto trasformate con il cosiddetto "Metodo Collavini". Dopo una prima fermentazione, parte in acciaio e parte in barrique, il vino base viene fatto rifermentare in grandi autoclavi orizzontali. Al termine di questa seconda fermentazione, però, il vino non viene immediatamente imbottigliato ma prosegue con una fase di maturazione "sur lie", ossia sulle proprie fecce nobili, per un periodo "mai inferiore ai 30 cicli lunari". A quel punto sono necessari almeno altri 12 mesi di bottiglia per completare il lungo processo di affinamento. Eccellente come aperitivo, la Ribolla Brut estremamente versatile e adatto a mille occasioni. Anche da tutto pasto, correttamente abbinato a piatti delicati di pesce o a base di crostacei.

Collavini è una storica azienda friulana a gestione familiare. Ma allo stesso tempo dallo spirito internazionale ed innovativo. Siamo a Corno di Rosazzo, tra le colline delle zone delle DOC Collio e Colli Orientali del Friuli. Qui Collavini propone un'ampia gamma di vini, spumanti e fermi, che nascono da vitigni autoctoni e internazionali. Anche se la varietà che maggiormente rappresenta l'azienda è senza dubbio la Ribolla Gialla. Del resto è fin dal lontano 1979 che Collavini, grazie alla felice intuizione del fondatore Manlio (Collavini), la propone in un'interessante versione spumante. E per farlo, dopo anni di sperimentazioni, viene messo a punto un metodo di spumantizzazione originale che coniuga il metodo Martinotti-Charmat con tempi e tecniche riservate al Metodo Classico. E' il "Metodo Collavini". Oggi l'azienda può contare su una superficie vitata di circa 170 ettari, da cui ricava circa un milione e mezzo di bottiglie. E di queste, 200mila sono, ancora oggi, di Ribolla Gialla.

La Vigna	
Terreno	Collinare magro e asciutto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato e guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Spumante Brut
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte in barriques. Alla primavera successiva la ribolla gialla viene fatta rifermentare, molto lentamente, a 12°C, in grandi autoclavi orizzontali; segue l'affinamento sur lies (sui lieviti) per un periodo mai inferiore a 30 cicli lunari. L'imbottigliamento viene effettuato in completa assenza di ossidazioni. Oltre 12 mesi di bottiglia sono necessari per completare il lungo processo di affinamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante dai vaghi riverberi verdognoli, spumeggiante effervescenza finissima e persistente. Delizia olfattiva delicata e fine, con profumi che ricordano la pesca noce, i fichi bianchi, la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali. In bocca è freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature anche agrumate e 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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821