ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Spumante Brut 2009

Orgoglio friulano in versione spumante



In casa Collavini nasce una Ribolla spumante, ottenuta con il 'metodo Collavini', un metodo Charmat lunghissimo: 42 mesi di incubazione per far nascere questa bimba. Il risultato è un brut che si presenta con avvolgenti sensazioni fruttate, con la mela golden in evidenza, e in bocca ricorda un metodo classico, bollicina fine e croccante, finale con crosta di pane e lievito. La bollicina per tutte le occasioni!

Dove Alpi Giulie e Mar Adriatico abbracciano la ponca friulana, il tipico terreno formato dall'alternarsi di marne e arenarie, nel 1986, a Rivignano, inizia la storia di Collavini. Al fondatore Eugenio subentra Giovanni, a cui segue Manlio, che nel 1966 trasferisce la sede presso il castello Zucco-Cuccanea di Corno di Rosazzo, e che oggi conduce l'azienda insieme ai tre figli Giovanni, Luigi ed Eugenio. Dall'antica torretta di avvistamento della villa è possibile osservare lo straordinario paesaggio che spazia dalle colline di Rosazzo a quelle di Ruttars e Cormons, i rilievi dove si è sviluppata la grande viticoltura friulana. La nuova cantina si raggiunge lasciando la villa e attraversando un vecchio vigneto di Ribolla Gialla. Si può definire la Ribolla un vitigno autoctono friulano. Già nel XII sec. tra i vini friulani più in voga c'era la Rabiola del Collio. La qualità per cui si distinguono oggi i vini della famiglia Collavini è stata raggiunta grazie alla cura maniacale dei vigneti, la raccolta a mano (anche nei plateau) e le importanti innovazioni tecnologiche adottate, di cui la messa a punto del "Metodo Collavini", grazie a cui nasce la Ribolla Gialla Spumante Brut, è uno degli esempi migliori: provare per credere!

La Vigna

Terreno	Marne e arenarie di origine eocenica
Esposizione	NordEst, 130 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	2-3 anni per goderne appieno
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, antipasti, molluschi, crostacei, pietanze di pesce.
Vinificazione	Alla delicata pigiatura delle uve integre segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera. La prima fermentazione, a 14°C, si svolge parte in acciaio e parte in barriques. La primavera successiva la Ribolla Gialla viene fatta rifermentare per tre cicli lunari in grandi autoclavi orizzontali a 12°C, mentre altri 28 mesi sono necessari per l?affinamento sur lies. Segue l?imbottigliamento in completa assenza di ossidazioni. Ancora otto mesi di bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; al naso avvolgenti sensazioni fruttate, con la mela golden in evidenza; in bocca ricorda un metodo classico, bollicina fine e croccante, finale con crosta di pane e lievito.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821