ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Collio DOP 2015

La Signora delle colline friulane



Una Ribolla particolarmente varietale quella di Ca? Ronesca, che ci ha abituati a uno stile sempre caratterizzato da grande tipicità, precisione e nettezza. La Ribolla Gialla 2015, piacevolissima espressione del Collio, si sviluppa su toni ancora più fruttati di mela golden e invitanti sfumature floreali. Bevibilissima ed equilibrata, non puoi fartela scappare!

La ribolla gialla, ovvero la regina delle colline tra Udine e Gorizia. Di origine incerta, è considerato un vitigno autoctono friulano: coltivato fin da epoca romana, è citato in documenti ufficiali che risalgono al 1300. All'epoca era conosciuta come Rabiola del Collio, mentre oggi in Slovenia e Croazia prende il nome di Rebula: comunque la vogliate chiamare, non perdetevi questo irresistibile gioiellino targato Ca' Ronesca. Ca' Ronesca nasce all'inizio degli Anni 70. Attualmente di proprietà di Davide Alcide Setten, corre letteralmente sul confine per 2 km, ed è composta da 60 ettari di vigneti ed altrettanti di boschi dove svettano castagni, lecci, roverelle, acacie e ginepri. Circa 2/3 dei vigneti si estendono nel comune di Dolegna del Collio, mentre per il resto si trovano sulla collina di Ipplis. La produzione si concentra principalmente sulle uve bianche: sauvignon, pinot grigio, pinot bianco, chardonnay, malvasia, ribolla gialla, picolit e friulano. A bacca rossa cabernet franc, merlot, pinot nero, refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Negli ultimi anni Ca' Ronesca, con la collaborazione dell'enologo Franco Dalla Rosa, è riuscita a centrare in pieno il suo obiettivo di creare vini di qualità superiore, convincenti, tipici e riconoscibili, figli della passione e della storia che caratterizzano questo territorio, frutto di interventi minimi in vigna ed evitando le lavorazioni invasive in cantina.

La Vigna

Terreno	Flysch (complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica)
Esposizione	Nord-sud ? est-ovest , 120 m s.l.m.
Allevamento	Cappuccina
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Perfetto come aperitivo, primi piatti delicati, secondi di pesce
Vinificazione	Dopo la pigia-diraspatura si effettua una pressatura soffice e lunga, quindi si procede con la decantazione statica a freddo del mosto. In seguito con l?ausilio di lieviti selezionati si fa fermentare il mosto per due settimane ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche d?acciaio, durante le quali si effettuano periodiche operazioni di batonnage delle fecce fini. In primavera a seguito della filtrazione si procede con l?imbottigliamento e dopo un mese il vino viene messo in vendita.
Sensazioni	Colore giallo paglierino carico; naso con quel tocco rustico e piacevole, con note fruttate di pera Williams e ricordi floreali; bocca di spessore e finale appena sapido

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821