ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Collio DOC 2016

Un raggio di sole tra i bianchi del Collio



Rajade, ovvero raggio di sole. Come il raggio di sole è fonte di vita, così la passione delle famiglie Campeotto e Faurlin irradia ogni aspetto dell'attività produttiva di La Rajade. Un po' di questo calore, oggi è tutto per te: assaggiamo la Ribolla Gialla, che stuzzica con profumi di mela gialla e pera kaiser, e riempie la bocca di sensazioni nette e freschissime.

Difficile farsi strada nell'affollato panorama vitivinicolo del Collio. L'asticella è settata su standard decisamente alti, e farsi notare non è cosa per tutti. Ci è riuscita La Rajade, giovane e dinamica realtà capitanata dalle famiglie Campeotto e Faurlin. Vini corretti e riconoscibili, espressione di uno dei territori più interessanti del Friuli-Venezia Giulia, specialmente per quanto riguarda i vini bianchi. E tra i bianchi friulani, la Ribolla Gialla è sicuramente uno dei più caratteristici e rappresentativi: l'omonimo vitigno da cui deriva è diffuso nella zona collinare tra Udine e Gorizia probabilmente fin da epoca Romana. Una storia millenaria che si assapora ad ogni sorso… e la garanzia del "magic touch" di La Rajade. La Rajade si trova nella parte più settentrionale del Collio, la pedemontana orientale del Friuli nella valle dello Judrio, lungo il confine sloveno, e ha sede in un antico podere ristrutturato nel 1999. Nei 6 ettari vitati, coltivati a ridosso del ronco Petrus secondo i dettami dell'agricoltura convenzionale, si trovano le varietà autoctone e internazionali tipiche del Collio: schioppettino, cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot a bacca scura; friulano, ribolla gialla, pinot grigio, malvasia, chardonnay e sauvignon a bacca bianca. Le bottiglie prodotte ogni anno sono circa 45.000.

La Vigna

Terreno	Ponca
Esposizione	SudEst e sudOvest, 300 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Antipasti, primi piatti con sughi poco strutturati, secondi di pesce, carni bianche
Vinificazione	Criomacerazione prefermentativa a 10° in saturazione di co2 per 24 ore; pressatura soffice a 0.5 bar; decantazione statica a freddo per 24 ore; avvio della fermentazione, che dura circa 15 gg a temperatura controllata di 18°; a fine fermentazione viene raffreddato a 12°; travaso della fase limpida e inizio batonnage manuale a giorni alterni per mantenere i lieviti in sospensione; in primavera chiarifica, filtrazione e imbottigliamento;per tutte le lavorazioni i contenitori sono di acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso gradevoli profumi di mela gialla e pera kaiser; bocca giovane, netta e freschissima

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