



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP

2014

Un sorso delicato e di beva eccezionale

anche all'assaggio, asciutto e secco nel finale.





La Vigna

Terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Esposizione SudOvest, 210 m s.l.m.

Allevamento Spalliera guyot

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Vino bianco fermo
Provenienza Friuli-Venezia Giulia
Uve Ribolla gialla 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Da bere oggi

Abbinamento Antipasti delicati, pietanze di pesce, carni bianche

Vinificazione Fermentazione a freddo con lieviti selezionati; affinamento sui lieviti per 3 mesi; imbottigliamento e affinamento in bottiglia

per 5 mesi

Sensazioni Colore giallo paglierino chiaro; naso di mela gialla e pera matura, leggermente minerale; bocca asciutta, finale secco e

minerale

Nella zona dei Colli Orientali del Friuli, intorno a Ramandolo, le colline sembrano quasi montagne. I vigneti si arrampicano su ripidi pendii, e non è facile coltivarli. Nonostante ciò qui si fa vino da secoli, come ci dimostrano i Coos, vignaioli da cinque generazioni. D'altra parte l'escursione termica tra giorno e notte, le marne del terreno, l'altitudine elevata e le precipitazioni frequenti garantiscono da sempre condizioni ottimali per la produzione di vino di qualità. Qui la ribolla gialla, antico vitigno friulano, è di casa. Nei dieci ettari di vigneto si coltivano solo varietà autoctone: a bacca bianca, oltre alla ribolla, verduzzo friulano, friulano e malvasia. A bacca scura pignolo, refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Unica eccezione lo chardonnay per la produzione del blanc de blancs. L'azienda, che produce circa 50.000 bottiglie all'anno, è oggi gestita da Giovanni Cristofoletto insieme ad alcuni amici (adesso anche soci), ma a occuparsi in prima persona della produzione è ancora Dario Coos. Una bella realtà che ha saputo affermarsi grazie a vini tipici, precisi e riconoscibili, prodotti secondo una filosofia tesa a "dare senso alla tradizione e alle tecniche di un tempo, sperimentando nuovi percorsi e antichi materiali".

Per chi ama i bianchi freschi, delicati e di pronta beva, ecco la Ribolla Gialla di Dario Coos. Il naso piacevolmente fruttato si esprime su toni di mela gialla e pera matura, con una sfumatura minerale che torna