ACQUISTATO IL .....

"Yellow Hills" Ribolla Gialla Collio DOC 2022 2022



Eccellenza friulano

Ribolla gialla è un vitigno a bacca bianca autoctono del Friuli-Venezia Giulia. Una delle più amate varietà regionali, senza dubbio tra quelle più utilizzate per dar vita a vini molto interessanti. Castello di Spessa la propone qui in una versione molto "tipica", prodotta a partire da uve raccolte in un vigneto aziendale piantato nel 2000. In questo caso le radici affondano in un suolo che si definisce Ponca, costituito da marne e arenarie. Siamo a Capriva del Friuli, area del Collio. La vendemmia si svolge nella seconda decade di settembre, quando le uve hanno raggiunto la piena maturazione. Giunte in cantina, le uve vengono subito avviate a una veloce trasformazione che ha inizio con la fase di fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Al termine di questo processo, il vino viene quindi affinato, sempre in acciaio, in contatto con le sue fecce nobili fino al mese di marzo. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in cantina prima della definitiva messa in commercio. Di colore giallo paglierino, al naso esprime sentori citrini e floreali. In bocca, invece, rivela da subito una grande freschezza con un finale lungo e cremoso. Si abbina bene con leggeri stuzzichini, formaggio fresco, affettati e verdure crude. Ideale anche per accompagnare piatti di mare e delicate preparazioni di pesce. Eccellente con le omelette.

La regione è il Friuli Venezia Giulia. La cantina è quella del Castello di Spessa. Siamo, sia chiaro, in una delle aree vinicole più prestigiose d'Italia e in una delle aziende vinicole più qualitative del territorio. Le origini della cantina risalgono alla fine degli anni '70, quando Loretto Pali acquistò una tenuta di circa 60 ettari nella zona dell'Isonzo. Nel 1987, poi, la proprietà si è ulteriormente ingrandita, grazie all'acquisizione del Castello e di ulteriori 28 ettari di vigneti, questa volta nel Collio goriziano, a Capriva del Friuli. Tutti i vini del Castello di Spessa sono prodotti a partire da vigneti di proprietà, dove dominano i vitigni tipici del territorio con: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon. I vini, poi, vengono affinati nelle cantine medievali e nel bunker, scavato sotto al castello durante la Seconda Guerra Mondiale (e scoperto solo nel 1987 durante una ristrutturazione). Situato a circa 18 metri di profondità, a una temperatura costante di 14 gradi, il bunker è il luogo ideale per l'affinamento dei pregiati vini della Tenuta.

La Vigna

Terreno	Ponca costituita da marne arenarie
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	100% Ribolla Gialla
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Aperitvo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18° C. Viene poi affinato in acciaio sulle fecce nobili fino al mese di marzo e successivamente in bottiglia.
Sensazioni	Un'antica varietà autoctona friulana che eleva il prestigio del nostro territorio. Di colore giallo paglierino, al naso esprime sentori citrini e floreali. In bocca esplode una grande freschezza con finale lungo e cremoso.

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