ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2022 2022



Fresca e di ottima bevibilità

Pochi vitigni rappresentano meglio il Friuli della Ribolla Gialla, varietà antica e tradizionale, con una lunga storia nell'enologia italiana. Questo vitigno è noto per produrre vini bianchi di alta qualità con una buona acidità e aromi piacevolmente freschi. La Ribolla Gialla cresce bene su terreni calcarei e sabbiosi e ama i climi continentali, proprio come quello tipico del Friuli-Venezia Giulia, con estati calde e secche ed inverni lunghi e rigidi. Maturazione tardiva, la vendemmia della Ribolla Gialla inizia tardi, per lasciare il tempo agli acini di raggiungere la giusta concentrazione di zuccheri e acidità. Caratteristica quest'ultima che è semplicemente fondamentale per produrre buoni vini equilibrati e freschi. Proprio come quella proposta qui da I Magredi, lavorata in vasche di acciaio a temperatura controllata, dove svolge sia la fermentazione che la fase di affinamento. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso rivela un bouquet floreale, delicato, con note di zafferano e mela verde. In bocca, invece, si scopre un bianco di bella finezza e grande equilibrio. Fresca e di ottima bevibilità, questa Ribolla Gialla de I Magredi si caratterizza per un finale piacevolmente acido. Perfetta come aperitivo, si accompagna ad antipasti delicati, minestre e pesce al vapore.

L'azienda I Magredi venne acquistata nel 1968 da Otello Tombacco, imprenditore opitergino (di Oderzo, in provincia di Treviso). Inizialmente la tenuta era divisa tra seminativo, alberi di mele, pesche e vigneti. La svolta arriva nel 1985, quando Michelangelo, figlio di Otello, dopo aver conseguito il diploma di perito agrario, inizia a lavorare nell'azienda di famiglia. Nel giro di qualche anno, I Magredi si trasforma definitivamente in una azienda vitivinicola. La prima parte dell'attuale cantina fu costruita nel 1990 e sottoposta negli anni ad ampliamenti e ammodernamenti di strutture e tecnologie. Oggi l'azienda può contare su impianti moderni e all'avanguardia con cui lavorare le uve provenienti dai vigneti aziendali. I Magredi, inoltre, è una cantina amica dell'ambiente. In azienda, infatti, è stato installato un potente impianto fotovoltaico, viene effettuata la fitodepurazione delle acque reflue della cantina e viene utilizzato un atomizzatore per il recupero e il riutilizzo dell'acqua in eccesso nella produzione dei vini. I loro, dunque, sono vini buoni che non nuocciono alla salute, nostra e dell'ambiente in cui vengono prodotti. Doppia soddisfazione!

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C. Terminata la fermentazione segue l'affinamento sempre in vasche d'acciaio inox.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Presenta un bouquet floreale, delicato, con note di zafferano e mela verde. Vino fine, equilibrato, fresco, di ottima bevibilità, piacevolmente acido.

© 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