ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla "Locatelli" DOC Friuli Colli Orientali 2025 2025



Inno al Friuli

Nel cuore delle colline dei Colli Orientali del Friuli, il Ribolla Gialla "Locatelli" DOC di Angoris si manifesta come un'autentica espressione dell'arte enologica. Il suo colore paglierino, luminoso come i raggi del sole che danzano tra le foglie di vite, introduce a un'esperienza sensoriale unica. Al naso, si apre con un bouquet aromatico di fiori bianchi e agrumi, svelando la freschezza del territorio. Il primo sorso è un viaggio attraverso la vivacità fruttata di pesca e mela, sostenuto da una nota sottile di mandorla. La mineralità del terroir si fa sentire con eleganza, conferendo al vino una struttura equilibrata. Il Ribolla Gialla "Locatelli" è più di un vino, è un racconto di tradizione e innovazione che si dipana in un finale persistente, ricco di sfumature agrumate e accenni di erbe aromatiche.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno	Ponca (marna eocenica)
Esposizione	Est Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori di acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.
Sensazioni	Aromi delicati e floreali di acacia, pesca, albicocca,limone e sentori erbacei. Al gusto è soffice ed elegante, equilibrato, cremoso, sapido e con una spiccata acidità e mineralità.

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