ACQUISTATO IL .....

"Vinnae" Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2025 2025



Grande bevibilità e freschezza

Sulla sua etichetta, a partire dalla vendemmia 2004 è stata aggiunta l'immagine dell'aquila bicipite. Deriva da quella ritrovata dalla famiglia su una vecchia botte del bisnonno Anton, e rappresenta le origini Austro-Ungariche degli Jermann. Vinnae, prima annata 1983, è una Ribolla Gialla (in maggior parte), creata per celebrare la nascita del secondogenito Michele e i cent'anni di lavoro e dedizione alla vigna ed al vino di cinque generazioni della famiglia. Le uve provengono da vigneti aziendali posti su terreni collinari, tipici per la regione. Vigneti esposti a Est e a Sud, dove le uve di Ribolla giungono a piena maturazione nel mese di settembre. Vendemmia manuale, al termine della lavorazione tradizionale il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio per circa sei mesi. Quindi, dopo l'imbottigliamento, riposa ancora qualche mese in cantina prima di andare in commercio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino chiaro brillante. Al naso il profumo è soprattutto fruttato, ma anche minerale ed elegante, pur nella sua schiettezza contadina. In bocca, invece, è gradevolmente asciutto, fresco e sapido. La Ribolla, come il Riesling, altro grande protagonista in Friuli, è uno dei vini con la più spiccata acidità. Medio il corpo, è un bianco ideale da proporre come aperitivo. Sulla tavola accompagna bene antipasti di mare, primi piatti a base di pesce. Grande bevibilità e freschezza.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	100% Ribolla Gialla
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia
Sensazioni	Ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido

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