ACQUISTATO IL .....

"L'Imperatore" Ribolla Gialla Friuli Colli Orientali DOC 2023



La nobile Ribolla Gialla

Quando i giochi si fanno seri, entra in campo L'Imperatore. Colli Orientali del Friuli DOC, Ribolla Gialla in purezza, proveniente da un vigneto di circa 20 anni. Le uve vengono raccolte manualmente, solo quando si è certi che abbiano effettivamente raggiunto la piena maturità. Conferite in cantina, non vengono immediatamente trasformate ma vengono lasciate sostare in pressa per almeno 24 ore, effettuando una macerazione a freddo. Solo a quel punto vengono pressate sofficemente e il mosto fatto fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. In un secondo momento il vino viene passato in tonneaux francesi di secondo passaggio, dove riposerà per i successivi 10 mesi, durante i quali vengono effettuati frequenti battonage. Segue l'assemblaggio di tutte le botti e, finalmente, l'imbottigliamento. Il risultato è un calice caratterizzato da un colore giallo dorato molto intenso, con profumi di agrumi e fiori, dove spicca il sentore di acacia. Il tutto ben integrato con note eleganti derivanti dal sapiente uso del legno. In bocca è fresco ma corposo. Buona la struttura e lunghissima la persistenza.

"La terra è tutto, e il vino la sua sintesi". Per chi cerca di capire la filosofia alle spalle della cantina Ronco dei Pini basterebbe forse questa frase. Perché, per la verità, di segreti non ce ne sono. Claudio Novello, eclettico vigneron friulano, lavora così. Senza chimica, senza fretta, senza trucchi. Ma avendo la fortuna di lavorare solo le uve migliori, cresciute su suoli straordinari, nei quali affondano le radici vigneti mitici. Siamo sulle dolci colline di Prepotto, minuscolo comune di 740 abitanti in provincia di Udine. Difficile non rimanere affascinati da tutto questo. Impossibile rimanere indifferenti ai suoi vini di carattere.

La Vigna

Terreno	marne e arenarie
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	100% Ribolla Gialla
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Raccogliamo manualmente le uve alla massima maturità, dopodiché le uve sostano in pressa per almeno 12 ore effettuando una macerazione a freddo, a questo punto vengono diraspate e pressate sofficemente. Una volta effettu ata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in tonneaux francesi di secondo passaggio per circa 10 mesi nei quali si effettuano frequenti battonage . Dopo avere assemblato le varie botti di Ribolla Gialla, il vino viene imbottigliato, per effettuare un ulteriore affinamento in bottiglia di due mesi prima di essere degustato.
Sensazioni	Al colore presenta un giallo dorato molto intenso, al bouquet si percepiscono note agrumate, floreali dove spicca il sentore di acacia il tutto contornato dalle note nobili del legno. Al palato si presenta fresco, ma corposo con una ottima struttura e persistenza.

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