ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Collio DOC 2025 2025



Tra i simboli del Friuli

La Ribolla Gialla è un'altro dei simboli del Friuli. Un vitigno piacevolmente versatile che è in grado di dar vita a vini molto diversi tra loro ma sempre uniti dalla medesima leggerezza e facilità di beva. Vini che danno soddisfazione e che possono tranquillamente essere proposti sia come aperitivo, in alternativa alla classica bollicina, sia a tavola, dove dimostrano una grande versatilità e una vera predisposizione all'abbinamento. Perfetta con primi e secondi di pesce, i friulani sono soliti abbinarvi anche cibi dal sapore piacevolmente affumicato, come pesci e prosciutti che da quelle parti non mancano mai. Raccolta nei vigneti aziendali di San Floriano del Collio, l'uva viene presto condotta in cantina e trasformata nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Del resto, sono soliti dirlo in Ascevi Luwa, la vera qualità si fa in campagna. In cantina, poi, non resta che assecondare il lavoro di madre natura. Colore giallo paglierino brillante con tenui riflessi dorati, il bouquet è delicato ed elegante. Spiccano sentori di frutta matura e note floreali. In bocca si rivela un vino fresco, di buon corpo, con una piacevole nota minerale.

San Floriano del Collio è uno di quegli angoli nascosti di Friuli che donano serenità a chi ha la fortuna di conoscerlo. Un magnifico paesaggio naturale, dove i vigneti si alternano ad alberi di ciliegi e boschi di acacie. Terra di confine, la Slovenia dista pochi chilometri in linea d'aria. E' in questo luogo che nel 1972, una giovane coppia dà inizio alla sua attività. Mariano e Loredana, piantano il loro primo vigneto, destinato nel corso di anni a diventare la pietra angolare di quella che oggi è una bella azienda famigliare che può contare su circa 30 ettari di vigneto, nelle zone DOC Collio e Friuli Isonzo. Oggi ai due genitori si affiancano i figli Walter e Luana. La maggior parte dei vini prodotti, come tradizione vuole, sono figli di vitigni a bacca bianca, coltivati in vigneti che si trovano a una altitudine compresa tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. I vigneti del Friuli Isonzo, invece, si trovano nell'area pianeggiante, sulla sinistra del fiume. Se in cantina sono di rigore le moderne pratiche enologiche, la qualità dei vini targati Ascevi Luwa nasce in campagna. Perché è lì che nasce il vino. E una buona campagna fa un buon vino.

La Vigna

Terreno	MARNE E ARENARIE STRATIFICATE (CHIAMATO ANCHE PONCA)
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5500

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, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN ACCIAIO CON BREVE MACERAZIONE A FREDDO E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, SEGUITA DA DECANTAZIONE STATICA E FERMENTAZIONE PER CIRCA 15-20 GIORNI. SUCCESSIVO AFFINAMENTO PER CIRCA 5 MESI SUI LIEVITI. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 1-2 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE
Sensazioni	COLORE GIALLO PAGLIERINO, AL NASO PRESENTA NOTE FLOREALI CON RICHIAMI DI FRUTTA ESTIVA E AGRUMI, AL PALATO MOSTRA FRESCHEZZA, MEDIA PERSISITENZA E MINERALITA'.

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