



ACQUISTATO IL

"Petruss" Ribolla Gialla Collio DOC 2020

2020

Vino territoriale e appagante



Svinando

I friulani amano valorizzare al meglio le loro varietà tipiche. Ed è per questo che, spesso, vengono lavorate in purezza, così che il nome appaia subito chiaro in etichetta, guidando il consumatore a scegliere il vino giusto. Così è anche per questo Petruss, Ribolla Gialla del Collio, proposta dalla cantina Ferruccio Sgubin. Un vino territoriale e appagante. Un bianco finemente aromatico, prodotto a partire da uve raccolte manualmente, a piena maturazione, in vigneti che si trovano in aree particolarmente vocate della denominazione. Qui, suoli sempre diversi ed esposizioni particolari, creano le condizioni ideali perché le uve maturino sviluppando tutti gli aromi migliori. In cantina, poi, non resta che lavorarle con perizia per non rovinare ciò che di buono la natura ha donato. E da Ferruccio Sgubin questo rischio non si corre di sicuro. Una vinificazione attenta, in contenitori di acciaio termocondizionati, garantiscono la perfetta valorizzazione di tutti gli aromi varietali più fini.

Correva l'anno 1960. A Dolegna del Collio, in località Mernico, Ferruccio Sgubin fonda la sua azienda. Aveva un sogno, quello di produrre vini di qualità, nel rispetto della sua terra. Una stella polare che Ferruccio - e dopo di lui i suoi eredi - non hanno mai perso di vista. Per realizzarlo, negli anni, tutti gli sforzi si sono concentrati verso lo sviluppo dell'azienda, dando vita a una cantina moderna, dotata di tutte le attrezzature più innovative. I vigneti si trovano in collina, dove affondano le radici in terreni marnosi. Qui la vista è bella da togliere il fiato e l'ambiente è perfetto per coltivare uve sane e ricche di profumi. E da frutti così, non possono che nascere vini eccellenti.

La Vigna

Terreno Vigneto sito su un suolo denominato flisch di Cormons che è caratterizzato da strati alternati di Marna e arenaria di origine eocenica.

Esposizione Nord Est

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 entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento successivo di una parte della massa in tonneaux di rovere francese fino a primavera.

Sensazioni Colore giallo paglierino carico con la giusta vena verde, al naso è caratteristico l'agrumato, i fiori bianchi e una sfumatura vanigliata. Al gusto è 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