



ACQUISTATO IL

"Benedete" Ribolla Gialla IGT 2024

2024

Benedetti i frati di Rosazzo



La Ribolla è il vitigno più rappresentativo della cantina Collavini. E Benedete, Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT, ne è un perfetto esempio. Antico vitigno coltivato tradizionalmente sulle colline orientali del Friuli, furono inizialmente i frati benedettini dell'Abbazia di Rosazzo a promuoverne la coltivazione in Collio. E proprio a quegli antichi monaci è dedicato questo interessante vino bianco. Nasce da una lavorazione particolare. In questo caso, infatti, il mosto subisce inizialmente una lunga macerazione sulle bucce che prosegue circa per 18 ore. Solo a quel punto, quando tutti gli aromi e i profumi sono stati estratti, viene avviato alla fase di fermentazione e, successivamente, viene fatto affinare in acciaio. Nasce così un vino delicato ma intensamente fruttato. Ottimo come aperitivo, si accompagna ad antipasti, minestre, piatti di pesce in casseruola e molluschi.

Collavini è una storica azienda friulana a gestione familiare. Ma allo stesso tempo dallo spirito internazionale ed innovativo. Siamo a Corno di Rosazzo, tra le colline delle zone delle DOC Collio e Colli Orientali del Friuli. Qui Collavini propone un'ampia gamma di vini, spumanti e fermi, che nascono da vitigni autoctoni e internazionali. Anche se la varietà che maggiormente rappresenta l'azienda è senza dubbio la Ribolla Gialla. Del resto è fin dal lontano 1979 che Collavini, grazie alla felice intuizione del fondatore Manlio (Collavini), la propone in un'interessante versione spumante. E per farlo, dopo anni di sperimentazioni, viene messo a punto un metodo di spumantizzazione originale che coniuga il metodo Martinotti-Charmat con tempi e tecniche riservate al Metodo Classico. È il "Metodo Collavini". Oggi l'azienda può contare su una superficie vitata di circa 170 ettari, da cui ricava circa un milione e mezzo di bottiglie. E di queste, 200mila sono, ancora oggi, di Ribolla Gialla.

La Vigna

Terreno Calcareo argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

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 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione L'uva, piuttosto tardiva, viene raccolta a fine settembre e fatta macerare a 13°C per 6 ore. La fermentazione, a temperatura non superiore ai 15°C, dura 15 giorni circa e, come il seguente affinamento fino alla primavera successiva, avviene in acciaio

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante. Profumo fresco, fine ed elegante, che ricorda l'erba limoncella e il pompelmo. In bocca è pulito, grasso e ben bilanciato.

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