



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Colli Orientali DOC 2024

2024

Intenso, fresco e raffinato



Svinando

La Vigna

Terreno flysch di mame e arenarie di origine eocenica

Esposizione Sud

Allevamento Guyot

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli Venezia Giulia

Uve 100% ribolla gialla

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento aperitivo e pesce

Vinificazione L'uva viene delicatamente diraspatata e lasciata in macerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. Affinamento: A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per sei mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termocondizionati per circa due mesi.

Sensazioni

Colore: giallo paglierino con delicati riflessi verdi. Profumo: intenso, fresco e raffinato. La delicatezza dei fiori bianchi primaverili, della peonia e dei fiori di calla si sposa perfettamente con le note fruttate di ciliegia bianca, polpa di fragola e mela Renetta. Rinfrescanti richiami di agrumi e timo completano il bouquet. Gusto: vivace, dinamico e piacevolmente minerale. Note agrumate di cedro e lime e acidità viva regalano una sensazione persistente di freschezza. Delicato ma avvolgente con retrogusto leggermente balsamico.

Non puoi dire Friuli senza pensare istintivamente alla Ribolla Gialla. In questo caso, in particolare, siamo al cospetto di quella proposta da Livio Felluga. Friuli Colli Orientali DOC, questa Ribolla affonda le sue radici su un suolo particolarmente vocato, in vigneti che si trovano nella zona di Rosazzo. Vendemmia manuale tra la prima e la seconda decade di settembre, l'uva viene delicatamente diraspatata e lasciata in macerazione per un breve periodo. A fine fermentazione, poi, il vino viene mantenuto sui propri lieviti in recipienti di acciaio inox per circa sei mesi, acquisendo una maggiore complessità e profondità. Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi, questa Ribolla si caratterizza per un profumo intenso, fresco e raffinato. Fiori bianchi primaverili e note fruttate di polpa di fragola, mela Renetta, agrumi ed erbe balsamiche. In bocca, invece, si rivela un vino vivace e piacevolmente minerale. Qui le note agrumate, di cedro e lime, regalano una sensazione persistente di freschezza. Delicato e avvolgente, ha un retrogusto leggermente balsamico. Ottimo come aperitivo, è il bianco da servire accanto a un bel fritto, verdure in pastella, gamberi e piccolo pescato.

Si possono amare, o meno. Si può essere appassionati dei grandi bianchi del Friuli, o non apprezzarli fino in fondo. Ma quando su una bottiglia si legge il nome di Livio Felluga, è certo che il vino che si sta per assaggiare merita tutta la nostra attenzione. Del resto lui, Livio Felluga, da sempre è considerato il grande "patriarca" della vitienologia, di qualità, friulana. Negli anni cinquanta fondò la sua cantina a Brazzano e acquistò, con felice intuizione, i suoi primi vigneti a Rosazzo. Oggi l'Azienda vanta un'estensione di tutto rispetto. Terreni collinari, nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli, per oltre 160 ettari di proprietà, di cui addirittura 155 coltivati a vigneto. I suoi vini, apprezzati in ogni parte del mondo, negli anni hanno ricevuto i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

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