ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC 2024 2024



Freschissimo e persistente

Ci troviamo in uno dei luoghi conosciuti nel mondo per la qualità dei vini bianchi. Siamo in Friuli, e per la precisione all'interno della DCO Colli Orientali. Ma non basta. Siamo, in questo caso, al cospetto di una bottiglia prodotta a partire da un vitigno, la Ribolla Gialla, che in questi anni ha saputo attirare le simpatie di milioni di appassionati in tutto il mondo. E siamo al cospetto di una bottiglia prodotta dalla Tenuta Bastianich, una delle realtà più interessanti del panorama. Da vigneti di 15-25 anni, vendemmiati a mano, i grappoli vengono accuratamente selezionati prima della fermentazione che si svolge in vasche di acciaio inox. Come in acciaio si svolge anche la maturazione, di 6 mesi, su fecce fini. Tutto questo per permettere al vitigno di esprimere al meglio la sua tipica e fresca personalità. Giallo paglierino intenso, al naso questo bianco esprime note fruttate e floreali, con un profilo che spicca per tipicità. Ananas, pompelmo e prugna gialla sono solo alcuni dei sentori che si percepiscono nettamente. In bocca è freschissima e persistente, con una bella acidità e una mineralità netta e riconoscibile. Calice ideale per accompagnare fritture di pesce, frutti di mare o sushi.

La famiglia Bastianich, quella del mitico Joe, ha una storia profondamente legata al vino e al Friuli in particolare. La Tenuta Bastianich, infatti, dal 1997 può contare su ben 40 ettari di vigneti, situati in due zone distinte della DOC Colli Orientali del Friuli. Parte sono sulle colline di Buttrio e Premariacco, nella zona più calda e più a Sud della denominazione. Qui le maturazioni sono influenzate dal calore proveniente dal mare e le uve sono perfette per la produzione dei vini più corposi e strutturati. L'altra parte della tenuta, invece, si trova sulle colline di Cividale del Friuli e gode di un clima del tutto differente. Spesso interessato dalla Bora, il vento freddo proveniente dal Nord, produce vini di maggior intensità aromatica. Nella gamma di vini Bastianich ci sono bianchi e rossi estremamente territoriali, con alcune punte di eccellenza davvero assolute.

La Vigna

Terreno	Marna calcarea
Esposizione	
Allevamento	
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 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di Pesce
Vinificazione	100% acciaio inossidabile, 50% fermentazione malolattica
Sensazioni	Acidità e mineralità concentrate sul palato, molto fresco

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