



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 2024

2024

Equilibrato, cremoso e saporito



Svinando

Tenuta Angoris si trova alle porte di Cormons, terra di grandi vini bianchi territoriali. Si trova in un mosaico di terreni coltivati e boschi. Con 55 ettari - tutto attorno all'azienda - coltivati a vigneto. In questo contesto si trova Villa Locatelli che dà anche il nome a una linea dinamica, adatta a ogni occasione. Ne fa parte questa Ribolla Gialla, DOC Friuli Colli Orientali, un bianco strutturato, prodotta in purezza con uve coltivate con metodi sostenibili. Dopo la vendemmia, le uve vengono sottoposte a una fase di macerazione a freddo, seguita dalla fermentazione a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare per circa 8 mesi in contenitori di acciaio inox e, dopo l'imbottigliamento, riposa in cantina per almeno un altro mese prima della definitiva messa in commercio. Giallo paglierino, al naso rivela aromi delicati e floreali di acacia, pesca, albicocca e limone. Con loro anche netti ricordi vegetali e sentori erbacei. In bocca si scopre un vino morbido ed elegante. Perfettamente equilibrato, cremoso e saporito, con una spiccata acidità e mineralità. Un vino che difficilmente stanca ma che, al contrario, è nato per accompagnare tutto un pasto. Partendo, ovviamente, dall'antipasto, con dell'ottimo Prosciutto di San Daniele. Ottimo anche con il pesce crudo e piatti vegetariani.

Tenuta di Angoris si trova nel Comune di Cormons, fin dal 1648, anno in cui l'imperatore del Sacro Romano Impero Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". Oggi è Marta Locatelli a gestire l'azienda di famiglia, grazie anche alla collaborazione dell'enologo Alessandro Bologna, a sua volta coadiuvato da uno staff dinamico e coeso. I 75 ettari di vigneto della Tenuta si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale (DOC Friuli Isonzo - DOC Friuli Colli Orientali - DOC Collio). La Tenuta di Angoris ha iniziato molto tempo fa un percorso volto al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Dal 2017, infatti, possono vantare il riconoscimento S.Q.N.P.I. - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata - un sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici.

La Vigna

Terreno Ponca (marna eocenica)

Esposizione Est Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli Venezia Giulia

Uve 100% Ribolla Gialla

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce.

Vinificazione Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori di acciaio inox e viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.

Sensazioni Aromi delicati e floreali di acacia, pesca, albicocca, limone e sentori erbacei. Al gusto è soffice ed elegante, equilibrato, cremoso, saporito e con una spiccata acidità e mineralità.

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