ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Venzia Giulia IGT 2024 2024



Un'esplosione di freschezza e sapidità

Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla di Ca'Bolani nasce a Cervignano del Friuli (UD), una terra baciata dal sole e accarezzata dalla brezza adriatica. Qui la storica famiglia Zonin coltiva con passione le uve di Ribolla Gialla che danno vita a questo vino dalla personalità inconfondibile. Questa zona, da sempre punto d'incontro tra culture diverse, offre una straordinaria diversità di microclimi e terreni, ideali per la coltivazione di vitigni autoctoni e internazionali. La Ribolla Gialla, in particolare, trova in questo angolo di Friuli un terroir d'elezione, esprimendo al meglio le sue caratteristiche uniche. Nei vigneti di Ca'Bolani, questa varietà autoctona regala frutti pregiati, capaci di dar vita a vini freschi e fragranti. In cantina, le uve vengono lavorate con grande attenzione per preservarne al meglio la freschezza e gli aromi. Dopo una pressatura soffice e delicata, il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Questo metodo di vinificazione esalta le note fruttate e floreali tipiche del vitigno. Un successivo affinamento sulle fecce nobili contribuisce ad arricchire il vino di complessità e a donargli una maggiore rotondità al palato. Colore giallo paglierino brillante, che anticipa la sua vivacità, al naso questa Ribolla regala un bouquet fresco e fragrante, con intensi aromi di frutta a polpa bianca come la mela e la pera, delicate note agrumate che ricordano il pompelmo e accenni di eleganti fiori bianchi. In bocca è fresco e vivace, con una piacevole sapidità che ne esalta la beva. Il finale è armonico e piacevolmente persistente, con un retrogusto che richiama le note fruttate percepite al naso. Sulla tavola richiama a gran voce i sapori del mare. Eccellente aperitivo, va provata con un sauté di vongole o con un risotto alla pescatora.

Nel cuore del Friuli Venezia Giulia, Ca' Bolani è un punto di riferimento della DOC Aquileia e una delle tenute più estese del Nord Italia. Circondata da oltre 999 cipressi, si estende su 570 ettari di vigneti, in un territorio unico tra Alpi e Adriatico. Fondata nel XVI secolo e oggi parte del gruppo Zonin, la tenuta unisce tradizione secolare e innovazione. Qui nascono vini freschi, eleganti e aromatici, come il celebre Sauvignon Aquilis e il Refosco Alturio. Il microclima ideale e la biodiversità rendono ogni etichetta un'espressione autentica del territorio. Ca' Bolani è anche enoturismo, con percorsi tra vigne, cantina e degustazioni indimenticabili.

La Vigna

Terreno Terreni calcarei

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

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 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento sulle fecce nobili.

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante, al naso presenta aromi di frutta a polpa bianca, agrumi e fiori bianchi. Al palato è fresco e sapido, con un finale piacevolmente persistente.

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