ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2024 2024



La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	guyot
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 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: raccolta manuale e selezione delle uve, criomacerazione di una notte, pigiatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti a 10-12°C. Affinamento: a seguito della fermentazione alcolica a temperatura controllata, rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo in serbatoio d'acciaio.
Sensazioni	Colore: giallo dorato molto intenso. Bouquet: intenso impressionato dalla spicca mineralità, lievi sentori di frutta bianca e pesca bianca con note di fiori di acacia e accenni di erbe aromatiche. Sapore: in bocca è il trionfo della freschezza, una buona sapidità che ricorda la zona di origine, grande persistenza.

La purezza della Ribolla

Iniziamo con una curiosità: la Ribolla Gialla è il vitigno autoctono friulano con la storia più antica documentata. Una vera e propria aristocratica della vite che qui Masùt da Rive interpreta con eleganza. Siamo nella Venezia Giulia, precisamente nella piana isontina di Mariano del Friuli (Gorizia), un'area benedetta dalla vicinanza del fiume Isonzo. Il terreno è un mosaico straordinario di argille rosse e, soprattutto, quei famosi ciottoli levigati dalle antiche alluvioni che fanno da termoregolatori naturali, garantendo alle viti, la cui età media è di ben 17 anni, un microclima ideale per sviluppare la massima complessità aromatica e mantenere una vibrante freschezza.100% Ribolla Gialla, in cantina la cura è certosina per esaltarne il profilo aromatico e la mineralità. Le uve sono raccolte rigorosamente a mano e selezionate per poi passare una notte in criomacerazione per estrarre al meglio i profumi più sottili e la complessità minerale dalle bucce, senza cedere acidità eccessiva. Segue una pigiatura soffice e una decantazione statica, per poi fermentare a temperatura controllata. Il tocco finale è l'affinamento "sur lie" prolungato in serbatoi d'acciaio. Questo contatto regala al vino una maggiore struttura e quella meravigliosa armonia finale, pur mantenendo una freschezza schioccante tipica del vitigno. Giallo dorato intenso e luminoso, al naso, si viene subito rapiti da un intenso ingresso profumo dominato dalla mineralità. Si uniscono lievi sentori di frutta bianca come mela e pesca, arricchiti da note floreali di acacia e da un discreto accenno di erbe aromatiche. In bocca è il trionfo della freschezza e della sapidità che ci riporta immediatamente al terroir ciottoloso dell'Isonzo. Bianco pensato per essere goduto nella sua giovinezza, è un vero e proprio jolly in tavola. Perfetto come aperitivo, con dei crudi di mare, Sushi e Sashimi.

Masùt da Rive racconta la sua terra con eleganza e semplicità. L'azienda, guidata oggi dai fratelli Fabrizio e Marco Gallo, propone una gamma di vini molto riconoscibili. La loro filosofia è semplice: produrre vini che siano autentica espressione del territorio, unendo il rispetto per le usanze friulane a tecniche moderne. Siamo nel cuore della DOC Friuli Isonzo, a Mariano del Friuli. Questa è una terra speciale, plasmata dalla vicinanza del fiume Isonzo. Un suolo unico, ricco di argilla rossa e ciottoli, depositati dalle antiche alluvioni. Questi ciottoli svolgono un ruolo fondamentale: di giorno immagazzinano il calore del sole e di notte lo rilasciano, garantendo una maturazione ottimale delle uve. Inoltre - curiosità - i vigneti di Masùt da Rive si trovano proprio sul 46° parallelo, la stessa latitudine della celebre Borgogna. Questa coincidenza geografica non è un dettaglio da poco: suggerisce una vocazione naturale per i grandi bianchi strutturati, ma anche per i rossi eleganti, in primis il Pinot Nero. Ma c'è di più. I Gallo non si limitano a fare buon vino, si prendono cura anche della terra che lo ospita. Masùt da Rive è [illegible] sulla sostenibilità ambientale ed etica. La cantina si affida all'energia pulita del sole e in vigna vengono adottate scelte green che fanno la differenza. Questo rispetto per il ciclo naturale della pianta e per l'ambiente si traduce in uve integre e, di conseguenza, in vini dal carattere unico.

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