



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2024

2024

La purezza della Ribolla



Svinando

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, chiamata "cavatella", che si svolge di notte, per evitare la esposizione al sole. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio, con lieviti autoctoni. Dopo la fermentazione, il vino viene decantato per 24 ore e poi imbottigliato. Il vino ha un colore giallo dorato intenso e un bouquet intenso di frutta bianca e agrumi. È un vino fresco e酸性的, con una buona acidità e un finale persistente.

Sensazioni

Colore: giallo dorato molto intenso. Bouquet: intenso e persistente, con note di frutta bianca e acerbo. Palate: è un vino secco e酸性的, con una buona acidità e un finale persistente. Il vino ha una buona struttura e una buona durata. È un vino adatto per la cucina italiana, soprattutto per i piatti di pesce e mare. È un vino che si può bere sia come aperitivo che con i pasti. È un vino che si può conservare per un paio di anni.

Iniziamo con una curiosità: la Ribolla Gialla è il vitigno autoctono friulano con la storia più antica documentata. Una vera e propria aristocrazia 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 Côte d'Or, 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 hanno aperto la strada alla produzione di vini rosati e bianchi spumanti, con la realizzazione di una nuova cantina a Stipàne, in esprimenti come la Grappa e il Prosecco. 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, 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