ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGP 2014



Un sorso delicato e di beva eccezionale

Per chi ama i bianchi freschi, delicati e di pronta beva, ecco la Ribolla Gialla di Dario Coos. Il naso piacevolmente fruttato si esprime su toni di mela gialla e pera matura, con una sfumatura minerale che torna anche all'assaggio, asciutto e secco nel finale.

Nella zona dei Colli Orientali del Friuli, intorno a Ramandolo, le colline sembrano quasi montagne. I vigneti si arrampicano su ripidi pendii, e non è facile coltivarli. Nonostante ciò qui si fa vino da secoli, come ci dimostrano i Coos, vignaioli da cinque generazioni. D'altra parte l'escursione termica tra giorno e notte, le marne del terreno, l'altitudine elevata e le precipitazioni frequenti garantiscono da sempre condizioni ottimali per la produzione di vino di qualità. Qui la ribolla gialla, antico vitigno friulano, è di casa. Nei dieci ettari di vigneto si coltivano solo varietà autoctone: a bacca bianca, oltre alla ribolla, verduzzo friulano, friulano e malvasia. A bacca scura pignolo, refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Unica eccezione lo chardonnay per la produzione del blanc de blancs. L'azienda, che produce circa 50.000 bottiglie all'anno, è oggi gestita da Giovanni Cristofoletto insieme ad alcuni amici (adesso anche soci), ma a occuparsi in prima persona della produzione è ancora Dario Coos. Una bella realtà che ha saputo affermarsi grazie a vini tipici, precisi e riconoscibili, prodotti secondo una filosofia tesa a "dare senso alla tradizione e alle tecniche di un tempo, sperimentando nuovi percorsi e antichi materiali".

La Vigna

Terreno	Marne ed arenarie di origine eocenica
Esposizione	SudOvest, 210 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco fermo secco IGP
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla gialla 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Da bere oggi
Abbinamento	Antipasti delicati, pietanze di pesce, carni bianche
Vinificazione	Fermentazione a freddo con lieviti selezionati; affinamento sui lieviti per 3 mesi; imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 5 mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro; naso di mela gialla e pera matura, leggermente minerale; bocca asciutta, finale secco e minerale

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821