ACQUISTATO IL .....

# Ribolla Gialla Collio DOC 2021 2021




## Tra i simboli del Friuli

La Ribolla Gialla è un'altro dei simboli del Friuli. Un vitigno piacevolmente versatile che è in grado di dar vita a vini molto diversi tra loro ma sempre uniti dalla medesima leggerezza e facilità di beva. Vini che danno soddisfazione e che possono tranquillamente essere proposti sia come aperitivo, in alternativa alla classica bollicina, sia a tavola, dove dimostrano una grande versatilità e una vera predisposizione all'abbinamento. Perfetta con primi e secondi di pesce, i friulani sono soliti abbinarvi anche cibi dal sapore piacevolmente affumicato, come pesci e prosciutti che da quelle parti non mancano mai. Raccolta nei vigneti aziendali di San Floriano del Collio, l'uva viene presto condotta in cantina e trasformata nel pieno rispetto della materia prima di partenza. Del resto, sono soliti dirlo in Ascevi Luwa, la vera qualità si fa in campagna. In cantina, poi, non resta che assecondare il lavoro di madre natura. Colore giallo paglierino brillante con tenui riflessi dorati, il bouquet è delicato ed elegante. Spiccano sentori di frutta matura e note floreali. In bocca si rivela un vino fresco, di buon corpo, con una piacevole nota minerale.

San Floriano del Collio è uno di quegli angoli nascosti di Friuli che donano serenità a chi ha la fortuna di conoscerlo. Un magnifico paesaggio naturale, dove i vigneti si alternano ad alberi di ciliegi e boschi di acacie. Terra di confine, la Slovenia dista pochi chilometri in linea d'aria. E' in questo luogo che nel 1972, una giovane coppia dà inizio alla sua attività. Mariano e Loredana, piantano il loro primo vigneto, destinato nel corso di anni a diventare la pietra angolare di quella che oggi è una bella azienda famigliare che può contare su circa 30 ettari di vigneto, nelle zone DOC Collio e Friuli Isonzo. Oggi ai due genitori si affiancano i figli Walter e Luana. La maggior parte dei vini prodotti, come tradizione vuole, sono figli di vitigni a bacca bianca, coltivati in vigneti che si trovano a una altitudine compresa tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. I vigneti del Friuli Isonzo, invece, si trovano nell'area pianeggiante, sulla sinistra del fiume. Se in cantina sono di rigore le moderne pratiche enologiche, la qualità dei vini targati Ascevi Luwa nasce in campagna. Perché è lì che nasce il vino. E una buona campagna fa un buon vino.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | MARNE E ARENARIE STRATIFICATE (CHIAMATO ANCHE PONCA) |
| **Esposizione** | Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 5500 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Bianco Fermo Secco DOC |
| **Provenienza** | Friuli-Venezia Giulia |
| **Uve** | RIBOLLA GIALLA 100% |
| **Gradazione** | 12.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | ENTRO 2 ANNI |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne |
| **Vinificazione** | VINIFICAZIONE ESCLUSIVAMENTE IN ACCIAIO CON BREVE MACERAZIONE A FREDDO E SUCCESSIVA PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, SEGUITA DA DECANTAZIONE STATICA E FERMENTAZIONE PER CIRCA 15-20 GIORNI. SUCCESSIVO AFFINAMENTO PER CIRCA 5 MESI SUI LIEVITI. AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 1-2 MESI PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE |
| **Sensazioni** | COLORE GIALLO PAGLIERINO, AL NASO PRESENTA NOTE FLOREALI CON RICHIAMI DI FRUTTA ESTIVA E AGRUMI, AL PALATO MOSTRA FRESCHEZZA, MEDIA PERSISITENZA E MINERALITA'. |



© 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