



ACQUISTATO IL

Friulano Colli Orientali DOC 2021

2020

Da vigneti storici



Le uve di Friulano in questo caso provengono da vigneti storici, con piante che vantano un'età media di oltre 50 anni. E questo, per gli appassionati di ogni livello, suona già come una garanzia di qualità assoluta. Siamo sulle colline di Dolegna del Collio, in provincia di Gorizia, dove Ronchi di Cialla conduce con passione i propri vigneti in regime di agricoltura integrata, a bassissimo impatto ambientale. La lavorazione in cantina è accurata e prevede, tra le altre cose, solo l'uso di lieviti indigeni per innescare il processo di fermentazione. Per l'affinamento, invece, il vino riposa sulle proprie fecce fini per almeno tre mesi con frequenti bâtonnage. Giallo paglierino chiaro, con netti riflessi verdi. Al naso si rivela complesso ed elegante, con note floreali ravvivate da freschezza e mineralità. In bocca, invece, si scopre un vino dotato di grande eleganza e tipicità. Piacevole acidità ben equilibrata, e un finale sapido e gradevolmente persistente. Ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente a piatti a base di pesce ma anche al buon prosciutto crudo di San Daniele.

Se pensi al Friuli e a un'azienda che ha saputo rappresentare al meglio la regione nel mondo, Ronchi di Cialla è sicuramente una delle prime che vengono in mente. Di proprietà della famiglia Rapuzzi fin dal 1970, Ronchi di Cialla è stata tra le prime ad adottare un'agricoltura integrata a bassissimo impatto ambientale. L'idea alla base è che il vino sia un prodotto della terra, figlio diretto di una trasformazione naturale che non necessita di interventi e manipolazioni esterne. Innovatori per natura, la famiglia non ha mai rinnegato un forte legame con il passato. A Paolo e Dina Rapuzzi, infatti, si deve la riscoperta e la valorizzazione del vitigno autoctono Schioppettino (dal 1989 DOC dei Colli Orientali del Friuli) che oggi, insieme a Ribolla, Friulano, Refosco, Verduzzo e Pignolo, rappresenta una delle pietre miliari dell'azienda. Oggi l'azienda può contare su complessivi 26 ettari e "Cialla" rappresenta una delle più pregiate sottozone della Denominazione Colli Orientali del Friuli.

La Vigna	
Terreno	misto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata preceduta da macerazione sulle bucce di 1 giorno; lieviti indigeni; decantazione statica naturale. Affinamento sulle fecce fini per almeno tre mesi con frequenti batonage.
Sensazioni	Di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Si esprime al naso con ampiezza e persistenza, le note fruttate di mela e pera mature si fanno ancora più intriganti quando incontrano quelle floreali. Al gusto si apprezza la grande tipicità, ampiezza e morbidezza esaltate da una costante e spiccata acidità. Il finale è lungo e molto equilibrato. Un vino di ottima bevibilità.

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