



ACQUISTATO IL

Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2021

2021

Affinità elettiva



Svinando

Scrivi Ribolla Gialla e leggi Friuli Venezia Giulia. Questo per sottolineare, una volta di più, il profondo legame che c'è tra la varietà a bacca bianca più amata del Nord Est e la regione dove, grazie a suoli e climi, sembra aver trovato una sorta di affinità elettiva. Casali Maniago propone questa Ribolla Gialla al 100%, proveniente dalle zone collinari della Tenuta Sottomonte, nel Comune di Buttrio, in provincia di Udine. Qui il terreno in prevalenza di struttura marnosa e argillosa, permette alle uve di giungere a perfetta maturazione. La vinificazione, tradizionale in bianco, prevede una fase di fermentazione a temperatura controllata per favorire lo sviluppo dei profumi primari. Al termine della trasformazione, il vino matura in serbatoi di acciaio inox, rimanendo "sur lies" fino al momento dell'imbottigliamento. Quindi, una volta in bottiglia, il vino riposa in cantina per alcuni mesi prima della definitiva messa in commercio. Colore giallo paglierino, al naso si scoprono profumi fini e gradevoli, freschi e floreali. In bocca, invece, il gusto è pieno e giustamente acidulo, conferendo al vino una gradevole freschezza capace di esaltare i sentori di frutta, e di mela verde in particolare. Ottimo come aperitivo, questa Ribolla è perfetta anche con antipasti semplici, pesci e carni bianche.

Casali Maniago è una meravigliosa tenuta che si estende su circa 110 ettari, quasi interamente a vigneto. E appartiene alla stessa famiglia da oltre 500 anni. Documenti certi, infatti, attestano che il 15 febbraio 1585, a seguito di un matrimonio, alla famiglia dei conti d'Attimis-Maniago giunse in dote questo magnifico appezzamento. Ci troviamo a Buttrio, in provincia di Udine, 100 km a Est di Venezia, nel comprensorio della DOC Friuli Colli Orientali. Un ambiente collinare a spiccata vocazione viticola, gestito oggi dal Conte Alberto, ultimo discendente della nobile casata. Nelle giornate serene, dalla sommità di queste colline è possibile vedere all'orizzonte il mare Adriatico che garantisce una benefica e costante ventilazione alle vigne. Le Alpi Giulie alle spalle, invece, le riparano dalle fredde correnti provenienti dal Nord, creando di fatto un ambiente unico per la coltivazione della vite. Oggi nella tenuta, che continua a essere condotta secondo tradizione, vengono anche applicati i più moderni dettami dell'agricoltura integrata e sostenibile.

La Vigna	
Terreno	Marnoso argilloso
Esposizione	Nord
Allevamento	Guyot
Densità imp.	110
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco IGT
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione in bianco, pressatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (18C) per favorirne lo sviluppo dei profumi primari.
Sensazioni	Colore giallo paglierino. Profumo fine e gradevole in grado di offrire un bouquet fresco e floreale. Il gusto è pieno e giustamente acidulo. La caratteristica acidità conferisce una gradevole freschezza ed esalta i sentori di frutta (mela verde).

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821