

# VENEZIA GIULIA IGP RIBOLLA GIALLA



**Qualifica:** RIBOLLA GIALLA *Miklus IGT*

**Vitigno:** 100% Ribolla Gialla

**Riconoscimento:** Indicazione geografica tipica *Venezia Giulia*

**Tipologia:** bianco secco

**Zona di produzione:** San Floriano del Collio

**Terreno:** collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "Ponca"

**Altitudine:** 250 m.s.l.m.

**Età del vigneto:** 41 anni

**Tipo di potatura:** Guyot

**Vendemmia:** manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi.

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre 2018

**Lavorazioni nel vigneto:** no uso di erbicidi/diserbanti

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata, selezionata manualmente e messa a macerazione sulle bucce con raspi per 30 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti barrique di acacia per 48 mesi, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

**Varie:** fermentazioni con lieviti indigeni, senza controlli di

temperature, non chiarificato, non filtrato

**Aspetto visivo:** giallo intenso/dorato

**Note olfattive e gustative:** bouquet molto complesso, ampio floreale e fruttato con sentori intensi di frutta matura, tropicali e agrumi, arricchiti da gradevoli note speziate. Al gusto è tannico, minerale e persistente nel finale

**Abbinamenti gastronomici:** può essere un vino da meditazione, ideale a piatti di frittiture di pesce, crostacei, stoccafisso, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta con formaggi grassi, formaggi stagionati, formaggi con tartufi ecc.

**Gradazione alcolica:** 13,5 % vol.

**Temperatura di servizio:** 15-18 C°

**Annotazioni:** Il vino può presentare sedimenti in bottiglia (fondiglio)

**Potenziale invecchiamento:** 30 +