ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Collio DOC 2022 2022

La Vigna

Terreno	Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo DOC
Provenienza	Friuli Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	VENDEMMIA: Manuale, entro la terza decade di settembre. VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura di 15°C. Pressatura soffice e pulizia per decantazione statica del mosto ottenuto. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno quattro mesi
Sensazioni	Colore giallo paglierino scarico. Pofumo elegante, floreale con sfumature citrine. In bocca è di corpo leggero, fresco ed equilibrato nell'acidità

Freschezza, eleganza e mineralità

Ci troviamo nel Collio Goriziano, in Friuli Venezia Giulia. E' qui che Cantina Muzic produce la sua Ribolla Gialla. Collio DOC, questo bianco incarna la freschezza, l'eleganza e la mineralità tipiche di questo vitigno autoctono. Le uve provengono da vigneti situati nel comune di San Floriano del Collio, in particolare nelle località di Bivio, Valerisce e Asci. Un territorio caratterizzato da un clima fresco e ventilato, con forti escursioni termiche tra giorno e notte, che favorisce una maturazione ottimale delle uve. Vendemmia manuale entro la terza decade di settembre, i grappoli vengono accuratamente selezionati per preservare la loro integrità e freschezza. Una volta in cantina, le uve vengono diraspate e sottoposte a una macerazione pellicolare per 12 ore a temperatura controllata. Questo processo permette di estrarre dalle bucce i profumi e gli aromi più delicati. Segue una pressatura soffice e una pulizia del mosto ottenuta per decantazione statica. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata per 8-10 giorni, preservando la freschezza e la vivacità del vino. Segue un affinamento sulle fecce nobili, "sur lie", in serbatoi di acciaio per almeno quattro mesi completa il processo di vinificazione. Colore giallo paglierino scarico, al naso offre un bouquet intenso e fragrante, dove spiccano profumi floreali, come acacia e gelsomino, uniti a delicate note di frutta a polpa bianca, come pesca e pera. La sinfonia olfattiva è completata da cenni di agrumi, come lime e cedro, e da sfumature minerali che donano al vino un carattere fresco e raffinato. In bocca, questa Ribolla conquista con la sua freschezza e la sua mineralità. L'acidità vivace, tipica del vitigno, bilancia perfettamente la dolcezza residua, regalando un sorso piacevole e armonico. Ideale come aperitivo, accompagna antipasti a base di pesce o verdure. Perfetto anche per accompagnare formaggi freschi o verdure grigliate.

Ad un Bivio fra la strada che salendo da Gorizia raggiunge la vetta di San Floriano del Collio e quella che scende verso il Preval, si trova l'azienda Muzic, di Ivan e di Orieta, nonché dei loro figli Elija e Fabijan. Azienda a conduzione familiare fondata nel 1963, oggi può contare su circa 24 ettari di vigneto di cui il 90% è coltivato con varietà a bacca bianca. Una produzione annua di circa 110 mila bottiglie, prodotte a partire soprattutto dai principali vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, il Tocai friulano, la Malvasia Istriana e il Picolit, ma anche con i grandi internazionali come il Sauvignon Blanc, il Pinot Grigio e lo Chardonnay. La cantina Muzic è idealmente divisa in due parti. Quella storica, restaurata all'inizio degli anni 2000, che risale addirittura al XVI secolo ed è una delle più antiche di San Floriano. Miracolosamente sfuggita alle devastazioni delle guerre mondiali, ha pareti in pietra a vista e soffitti a volta. Qui si trovano le botti in legno in cui riposano e maturano i vini rossi. Collegata armonicamente a questa c'è poi quella moderna, tecnologicamente avanzata, e attrezzata con vasche in acciaio inox termo controllate.

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