

RIBOLLA GIALLA 2010

Selezione di uve botritizzate

Varietà:	Ribolla Gialla
Tipologia di terreno:	Ponca - Opoka Marna/Arenaria
Altitudine:	140 s.l.m.
Esposizione:	Sud
Resa per ettaro:	20 q/Ha

Vigneti di provenienza: Monte Calvario dal 1994

Vendemmia:

Raccolta nell'ultimo giorno di vendemmia, 20/10/2010 selezionando acino per acino. Dopo le piogge di inizio ottobre le temperature sono calate drasticamente permettendo all'uva di concludere il suo ciclo formando la botrite nobile.

Vinificazione:

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 hl per 6 anni e affinato in bottiglia per 4 anni.

Descrizione organolettica:

La croccantezza liquida. Il segreto della sua bellezza non fiorisce subito al naso, dove si nasconde, ma in bocca dove si sprigiona. La buccia spessa e ricca di tannini conferisce al vino un sapore tutto suo: dalla frutta essicata a dei tannini morbidi e avvolgenti con un finale minerale lungo e persistente. Dopo un sorso si ha la percezione di masticare il vino. Immergendosi nel bicchiere e chiudendo gli occhi la sensazione aumenta: immaginando di passeggiare tra i filari e di assaggiare chicco per chicco la Ribolla Gialla.

I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono. Si consiglia di servire il vino ad una temperatura di 15°C.



Az. Agr. Podversic Damijan – Via degli Eroi, 33 - 34170 GORIZIA/GORICA – ITALIA

www.damijanpodversic.com