

RIBOLLA GIALLA 2010

Selekcija botritiziranih grozdov

Sorte:	Rebula
Tip zemlje:	Opoka - Ponca Lapor/Peščenjak
Nadmorska višina:	140 m.n.v.
Lega vinogradov:	jug
Donos na hektar:	20 q/Ha
Izbor iz sledečih vinogradov:	Kalvarija od 1994

Trgatev:

Izbran pridelek je bil potrzan jagodo za jagodo v zadnjem dnevu trgatve, 20. 10. 2010. Po dežju v začetku oktobra so sledile ohladitve. Grozdje je tako dozorelo s tvorbo žlahtne gnilobe.

Pridelava vina:

Vretje se prične v kontaktu z jagodnimi kožicami in pečkami v velikih hrastovih sodih. Po 60 – 90 dneh maceracije vino miruje preostala 6 let v 20 hl sodih nato 4 leta v steklenici.

Organoleptični opis:

Tekoča hrustljivost. Skrivnost njene lepote ni razkrita takoj v vonju, temveč ob prvem požirku, ko se popolnoma odreši sramežljivosti. Edinstvenost je skrita v debelih stenah jagodne kožice, ki prepusti vinu okus po suhemu sadju, mehkim in prevzemajočim taninom z dolgim in trajnim okusom mineralnosti. Ob požirku ni več občutka pitja tekočine, temveč žvečenja vina. Z zaprtimi očmi se doživljanje ojači s predstavo sebe na sprehodu v vinogradih z okušanjem jagod in grozdov Rebule.

V steklenici prisotne usedline ohranijo vino živo in ga ščitijo. Priporočamo strežbo vina pri temperaturi 15°C.



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

www.damijanpodversic.com