

RIBOLLA GIALLA

| | |
|-------------------------|--|
| Varietà: | Ribolla Gialla |
| Tipologia di terreno: | Ponca - Opoka Marna/Arenaria |
| Altitudine: | 140/180m s.l.m. |
| Esposizione: | Sud |
| Resa per ettaro: | 40 q/Ha |
| Vigneti di provenienza: | Monte Calvario dal 1994, 2002, 2004 |

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 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

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 essiccata 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