

# RIBOLLA GIALLA

Sorte:	Rebula
Tip zemlje:	Opoka - Ponca Lapor/Peščenjak
Nadmorska višina:	140/180 m.n.v.
Lega vinogradov:	jug
Donos na hektar:	40 q/Ha
Izbor iz sledečih vinogradov:	Kalvarija od 1994, 2002, 2004

## *Pridelava vina:*

Vretje se prične v kontaktu z jagodnimi kožicami in pečkami v velikih hrastovih sodih. Po 60 – 90 dneh maceracije vino miruje preostala 3 leta v sodih nato 1 leto v steklenici.

## *Organoleptičen 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 pri okušanju 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](http://www.damijanpodversic.com)