

RIBELLA



Varietali:

Ribolla gialla + Chardonnay

Tipologia:

Blend bianco

Temperatura di servizio:

8-10 C°

Grado alcolico:

Vol 12%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Bianco Globale

Abbinamenti:

Sushi

Ideale per:

Feng-Shui Addicts

Il mio Glocal Blend da uve Ribolla Gialla & Chardonnay

La complementarità di queste due varietà è sorprendente. Le uve di Ribolla Gialla & Chardonnay vengo raccolte separatamente, entrambe a piena maturazione. La vinificazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento "sur lies" si protrae fino alla primavera successiva alla vendemmia, con frequenti messe in sospensione delle fecce fini. A fine affinamento i due vini vengono assemblati. Di anno in anno il taglio viene leggermente riadattato per garantire continuità stilistica al vino. La Ribolla Gialla, autoctono del Friuli per eccellen-

za, fornisce freschezza, mineralità, e la sua fine aromaticità. Lo Chardonnay ovatta il blend con la sua pienezza, esaltando senza ammantare la tipicità del primo.

Se ne ricava un vino bianco secco di moderata alcolicità ed incredibile piacevolezza. Il colore giallo paglierino talvolta manifesta qualche nota aranciata, conferita dalla Ribolla Gialla. Il fine bouquet sfiora l'olfatto, con note che ricordano fiori e frutta a polpa bianca. Sapidità e freschezza ristorano ed appagano il palato, senza graffiare.