

RIBELLA E LA BESTIA



Varietali:

Ribolla gialla e uve a bacca bianca

Tipologia:

Concept wine integrale

Temperatura di servizio:

6-8°C

Grado alcolico:

Vol 11%

Bottiglia:

0,75 l

Lifestyle:

Aperitivo alternativo

Abbinamenti:

Noccioline, arachidi, anacardi

Ideale per:

Dandy imperturbabili

La freschezza senza solfiti aggiunti.

Nulla si crea e nulla si distrugge. Nulla si aggiunge e nulla si sottrae. Un nuovo concept, il vino integrale! Da anni sperimentavamo la produzione di un vino bianco che non solo a tavolino fosse stato in grado di mantenersi buono senza alcun addizione... alla fine abbiamo capito che bastava solo non togliergli nulla! Ironia a parte, questo vino è prodotto con il "metodo ancestrale", ossia la rifermentazione in bottiglia dello stesso mosto, compiuta dai lieviti naturalmente presenti nel vino. Si parte da uve autoctone Ribolla Gialla, cui nel blend vengono aggiunte quantità variabili di altre uve bianche a integrazione. Il vino fermenta in bottiglia chiusa con tappo corona, per garantire tenuta della sovrappressione e la non permeazione dell'ossigeno, che porterebbe al decadimento

del prodotto. Il vino è non filtrato ne separato dai lieviti, che decantano sul fondo della bottiglia.

Due vie per la degustazione, due vini nella bottiglia allo stesso tempo:

a) capovolgete la bottiglia per rimettere in sospensione i lieviti e poi degustate: il lievito darà pienezza e ricchezza al vino, sia al naso che al palato (io lo preferisco così, integrale).

b) versate cautamente senza agitare, lasciando il fondo aderente alla bottiglia: il vino risulterà più "magro" e da aperitivo, privo della grassezza datagli dalla sedimentazione (se poi siete coraggiosi assaggiate l'ultimo calice, che risulterà torbido, e forse anche il più buono..?)