VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Collio Ribolla Gialla Riserva 21

Productor: Paraschos

100% Ribolla Gialla · Viticultura orgánica certificada

DOC Collio Goriziano

Tipo de Vino: Vino Blanco

Region: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcoholico: 13.0 %

Edad de vides: 25 - 35 años

Produccion anual: 2000 (Botellas).

Suelo: Marga, Arenisca

Altitud: 201 m - 300 m

VITICULTURA:
La viticultura de Paraschos es orgánica y natural, sin uso de fertilizantes químicos, herbicidas ni pesticidas. Las viñas se trabajan con cobertura vegetal espontánea, favoreciendo la biodiversidad y el desarrollo de raíces profundas, y sólo se labran cuando es necesario. La uva crece siguiendo su ritmo biológico natural y la vendimia es manual y parcelaria, buscando el punto óptimo de madurez. No se utilizan clones seleccionados, sino selección masal, como parte de un enfoque de mínima intervención y profundo respeto por el entorno.

VINIFICACIÓN:
Tras el despalillado y estrujado, el mosto realiza una maceración breve con las pieles de 48 horas, seguida de un prensado suave. La fermentación se lleva a cabo con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable durante 6 meses. Posteriormente, el vino se cría sobre lías finas hasta el embotellado, buscando preservar frescura, textura y expresión mineral.



NOTAS DE CATA:

Vino blanco de gran frescura y versatilidad. En boca es recto y fluido, con una sensación ligera y precisa, marcada por fina mineralidad y una textura delicada que invita a seguir bebiendo.

MARIDAJE:

Marida muy bien con canapés, entradas de pescado caliente, huevos y quiches, pastas con verduras y quesos frescos, resaltando su frescura y perfil mineral.