VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Ribolla Gialla

Productor: Ronchi di Cialla

Friuli Colli Orientali DOC

100% Ribolla Gialla · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Blanco

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 12.0 %

Edad de vides: 25 - 50 años

Producción anual: 30000 (Botellas).

Suelo: Marga



VITICULTURA:
La familia Rapuzzi eligió plantar sus viñas Ribolla Gialla en los lugares tradicionales utilizados muchos años antes por los viticultores de la región. Los viñedos en el fondo del valle producen uvas que poseen mayor acidez y mejor mineralidad. La edad promedio de las viñas es de 25 a 50 años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente.

VINIFICACIÓN:
Las uvas se maceran en el vino durante al menos un día para crear estructura y complejidad. El vino se fermenta en acero inoxidable a temperaturas controladas, utilizando decantación estática y natural. El vino se mantiene sobre las lías durante 3 meses con batonajes frecuentes para mejorar aún más la estructura y la complejidad de este vino blanco cristalino.

NOTAS DE CATA:

Un blanco vivaz y elegante con acidez refrescante que hace que se beba como agua de limón. No es un vino tímido, está lleno de notas de cítricos con mucha acidez y un ligero olor a quesoso al final.

MARIDAJE:

Muy recomendable con un queso suave pero añejo, como camembert o con una mozzarella frita. También con una trucha ahumada, una ensalada nicoise o con un nigiri sencillo de buen pescado.