

<https://tenutamalucelli.com.br/produtos/essenza-uva-ribolla-gialla/>



Essenza - Uva Ribolla Gialla

Safra 2018

A Ribolla Gialla, uva rara, também chamada de Rebula, principalmente na Eslovênia, e até mesmo de Ribuele. Esses são sinônimos oficialmente reconhecidos pela OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho).

O vinho produzido com a Ribolla Gialla é levemente encorpado e muito rico em acidez. Os aromas são complexos, e

mais associados às frutas cítricas, com notas florais e eventualmente até com notas de nozes e castanhas, na medida em que o vinho envelhece..

Vinhedo

Ribolla Gialla 100%.

Local de produção

Spessa di Cividale.

Terreno

O solo é arenoso alternando harmoniosamente em camadas duras e tenras que fornecem ao vinhedo um substrato singular. Os vinhedos são situados no alto da colina com fileiras arranjadas em terraços orientadas do leste para oeste.

Idade média videiras

15 anos.

Sistema de criação

Bilateral com baixa carga de cachos por hectare.

Colheita

As uvas são colhidas manualmente por nossos colhedores especializados.

Vinificação

Prensagem rápida e suave de uvas desengaçadas, decantação estática do mosto, fermentação alcoólica em temperatura controlada. Descanso sur lie (sobre as borras) em pipas de aço por 6 meses com batonnage (agitação do vinho), esta operação é feita frequentemente com uma vara (bâton) durante o envelhecimento do vinho em seu recipiente depois da fermentação. Armazenamento em garrafa por 4 meses.

Potencial envelhecimento

Superior a 3 anos.

Gradação alcoólica

12% vol.

Temperatura de serviço

11° C.

Harmonização

Ótimo com aperitivos frios. Na mesa recomendamos com todos os antepastos de pesca. Queijos ou primeiros pratos como risotos ou espagete ao vôngole. Para quem aprecia ostras, esse é um vinho perfeito.

Safra 2018. Wine Trade Fair/SP, 10 a 12/05/2022.