

RIBOLLA GIALLA *MIKLUS*

2016

Scheda tecnica

Qualifica: RIBOLLA GIALLA *Miklus IGT*

Vitigno: 100% Ribolla Gialla

Riconoscimento: Indicazione geografica tipica *Venezia Giulia*

Tipologia: bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del C.

Terreno: collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

Altitudine: 250 mslm

Età del vigneto: 39 anni

Tipo di potatura: guyot

Vendemmia: manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi.

Epoca di vendemmia: fine Settembre 2016

Lavorazioni nel vigneto: no uso di erbicidi/diserbanti

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata, selezionata manualmente e messa a macerazione sulle bucce con raspi per 30 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti barrique di acacia per 48 mesi, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi.

Varie: fermentazioni con lieviti indigeni, senza controlli di temperature, non chiarificato, non filtrato

Aspetto visivo: giallo intenso/dorato

Note olfattive e gustative: bouquet molto complesso, ampio floreale e fruttato con sentori intensi di frutta matura, tropicali e agrumi, arricchiti da gradevoli note speziate. Al gusto è tannico, minerale e persistente nel finale

Abbinamenti gastronomici: può essere un vino da meditazione, ideale a piatti di frittura di pesce, crostacei, stocafisso, carni bianche grigliate, risotti con tartufo, polenta con formaggi grassi, formaggi stagionati, formaggi con tartufi ecc.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 15-18 C°

Annotazioni: Il vino può presentare sedimenti in bottiglia (fondiglio)

Potenziale invecchiamento: 30 +