

# RIBOLLA GIALLA *MIKLUS* *FRANCESCO METODO* *ANCESTRALE PET-NAT 2020*

## Scheda tecnica

**Vitigno:** 100% Ribolla Gialla

**Riconoscimento:** IGT *Venezia Giulia Frizzante*

**Zona di produzione:** 34070 San Floriano del C. (Gorizia)

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

**Altitudine:** 200 mslm

**Età del vigneto:** 18 anni

**Tipo di potatura:** guyot

**Vendemmia:** manuale

**Epoca di vendemmia:** settembre 2020

**Lavorazioni nel vigneto:** senza uso di erbicidi/diserbanti

**Metodo ancestrale:** è il metodo più antico di vinificazione degli spumanti, nato in Francia. Consiste in una leggera pressatura delle uve per estrarre i lieviti autoctoni presenti sui grappoli, seguita da una fermentazione in botti di acciaio. Ad un certo punto, questa viene bloccata o rallentata con le temperature, conservando un contenuto di zuccheri residui nel mosto sufficiente a garantire la ripresa della stessa dopo l'imbottigliamento, senza aggiunte di lieviti o zuccheri. I lieviti chiusi in bottiglia inibiscono la CO<sub>2</sub>, creando un "petillant", vino leggermente frizzante.

**Caratteristiche del metodo ancestrale:** tappi a corona, fondo presente, senza interventi particolari in cantina, es. filtraggi, chiarifiche ecc.

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata, selezionata manualmente, diraspata e messa a macerazione sulle bucce per 3 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica, con lieviti indigeni, e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente vengono sottoposte alla pressatura soffice e la fermentazione continua in botti di acciaio inossidabile. Verso la fine della fermentazione (ad un punto preciso con alcune verifiche di zuccheri residui nel mosto), la temperatura viene abbassata e la massa viene imbottigliata. La fermentazione poi continua e finisce in bottiglia. L'imbottigliamento del mosto/vino non fermentato del tutto determina la presenza dei sedimenti in bottiglia.

**Varie:** fermentazione con lieviti indigeni, non chiarificato, non filtrato

**Aspetto visivo:** giallo dorato (torbido)

**Note olfattive e gustative:** bouquet floreale e fruttato con sentori di lieviti, crosta di pane, frutta matura, tropicale, frutti esotici e agrumi. Sapore ampio e minerale, fresco, vivace ed armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** può essere un vino da meditazione o abbinato con zuppe, risotti, formaggi ecc.

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Temperatura di servizio:** 8/10 C°