METERI
SELEZIONE VINI

Ribolla Gialla 2021 - Marinic

Nazione: Slovenia
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Ribolla Gialla
Annata: 2020
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Acciaio e legno piccolo
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 10° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Ribolla Gialla, fermentazione Spontanea. Oltre la metà della massa affina in acciaio per 12 mesi, la restante parte in legno Piccolo per 6 mesi.
Biologico Non Certificato.
Sentori Chiave: pesca, note erbacee, frutta secca.

Naso: preciso, semplice, piacevolmente agrumato e fruttato

Bocca: sorso molto elegante. Attacco morbido, allungo sapido e con ricordi di buccia di limone e zenzero

Vista: giallo dorato

Ci troviamo nel cuore del Collio Sloveno (Brda), più precisamente a Kojsko, dove il vino oltre ad essere cultura è storia: un primo approccio alla classificazione delle uve avvenne già a partire dal 1787.
Qui i terreni riescono a conferire ai vini grande mineralità, sapidità e longevità, grazie soprattutto alla “Ponca”, complesso roccioso di natura argillo-calcarea che la fa da padrona sia nel Collio Sloveno sia in quello Friulano.

METERI
SELEZIONE VINI

I vini di Marinic sono il frutto dell’unione inossidabile tra il radicamento territoriale di Alis Marinic, di chiara origine slovena, in grado di dare grinta, tensione e cuore, ed il secolare approccio borgognone di Charles de Noüe (nipote di Jeanne Leflaive fondatore del ben noto e storico Domaine Leflaive di Puligny Montrachet) capace di regalare ad una zona vocata come quella del Brda una nuova visione: fine, garbata ed elegante.

Questa cuvée d’entrata, così come l’intero progetto Vicomte de Noüe-Marinič, mira ad esprimere nel calice precisione, pulizia ed estrema godibilità, dove l’ampiezza, la citricità e la croccantezza della Ribolla sono le protagoniste.