

Ribolla Gialla DOC Collio Goriziano Riserva 2021 - Paraschos



Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Genere: Vino
Denominazione: DOC Collio
Tipologia: Bianco
Vitigno: Ribolla Gialla
Annata: 2021
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Ribolla Gialla, fermentazione spontanea, macerazione di 8 giorni. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere per 24 mesi.

Biologico certificato.

Sentori chiave: note citriche, mielate e tostate.

Naso: sentori di bergamotto, di miele di castagno, di cannella e di menta.

Bocca: sorso strutturato, verticale e decisamente minerale.

Vista: Giallo ambrato.

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la ponca a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità,

mineralità e sapidità.

Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano.

Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

La Ribolla è un vino che viene prodotto esclusivamente in quelle che risultano essere delle grandi annate per la medesima uva.

Un'incredibile sguardo su un'uva troppo spesso mal interpretato o eccessivamente duro, qui il sorso è certamente strutturato ma ampio e sinuoso al contempo, dove la macerazione diventa megafono di ciò che avviene in vigna e mai limitante in termini di bevibilità.