



# Ribolla Gialla

Venezia Giulia IGT 2012

**Damijan Podversic**

---

La Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt di Damijan Podversic esprime, come tutti i suoi vini, la personalità di questo vignaiolo. Allievo di Josko Gravner è stato uno degli artefici del rinnovamento del mondo del vino che ha attraversato la zona del Collio dagli anni Novanta in poi. Le teorie sugli influssi della luna e delle costellazioni sull'ecosistema terrestre lo hanno portato, nel tempo, ad adottare la pratica della macerazione delle uve, affidandosi alle antiche conoscenze per decidere il momento della vendemmia e i vari stadi del lavoro di trasformazione dei grappoli.

Da questo all'agricoltura biodinamica il passo è stato breve. Questa Ribolla Gialla, è il frutto di filosofia che va dal pensiero alla messa in atto con il risultato di un vino sorprendente che, grazie alla metodologia di produzione, salvaguarda il suo ambiente e l'ecosistema ad esso circostante

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Venezia Giulia
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Gorizia
<b>Certificazione</b>	Biodinamico
<b>Vitigno</b>	Ribolla Gialla 100%
<b>Gradazione</b>	15.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo ambrato luminoso
<b>Gusto</b>	Elegante e profondo, sostanzioso ma mai pesante, dotato di profonda mineralità
<b>Profumo</b>	Bouquet intenso ed etereo, con piacevoli note di erbe aromatiche e delicati cenni fruttati
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, primi con pesce, zuppe di pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce arrosto, secondi piatti di pesce a vapore
<b>Temperatura di servizio</b>	15 °C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti ;Slowine Vino slow

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60-90 giorni
<b>Maturazione</b>	In botti da 20 e 30 hl per 23 mesi

**Affinamento 6 mesi in bottiglia**