



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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo ambrato luminoso
Gusto	Elegante e profondo, sostanzioso ma mai pesante, dotato di profonda mineralità
Profumo	Bouquet intenso ed etereo, con piacevoli note di erbe aromatiche e delicati cenni fruttati
Abbinamenti	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
Temperatura di servizio	15 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

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

DATI DI PRODUZIONE

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

Affinamento 6 mesi in bottiglia