Ribolla Gialla 3871

BIANCO MACERATO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2008, 2009, 2011

Formati: 50 cl, 100 cl

Paese: Italia

Regione: Friuli Venezia Giulia

Suolo: Ponka, tipo di argille che negli stati più profondi ha la compattezza di una roccia, ma che si sfalda non appena va a contatto con qualche agente di corrosione (aria, acqua...)

Estensione del vigneto: 2,2 ha

Tipo d'impianto: Guyot e Alberello in spalliera

Densità ceppi per ha: 8.000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ha: 30 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 3/4 mesi in tini troncoconici di rovere con 3/4 follature manuali fino a fine fermentazione. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 40 mesi con alcuni travasi se necessari. Affinamento in bottiglia per 10 anni.

Solforosa totale: 5 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.100

PRODUTTORE

RADIKON

Famiglia Radikon

PERCHÉ

Ribolla Gialla 3871 di Radikon è un vino bianco macerato di incredibile ricchezza, spessore e profondità. Materico, austero, a tratti opulento, un vino che si rivela a poco a poco, concendendosi con parsimonia in tutto il suo fascino. Finale lunghissimo, quasi interminabile: da meditazione.

QUANDO

Per quei momenti che non hanno bisogno di parole. La Ribolla Gialla 3871 è un vino che chiede silenzio tutto attorno. Non perché si impone da protagonista ma perché mette a nudo l'emotività di chi lo beve. Perché un calice può essere rilevatore, perché in uno sguardo si nasconde molto più di quanto siamo abituati a pensare.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it