



RACCOLTA TARDIVA



GRAN FINALE

- UVA** Ribolla Gialla e Owner secret
- AREA DI PRODUZIONE** Vigneti in Località Cret, nel comune di Dolegna del Collio
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4800 ceppi per ha, ed una resa di 1,5 kg ca. per pianta
- VENDEMMIA** Rigorosamente a mano, con un paziente lavoro svolto in vigna dove gli acini vengono raccolti e selezionati, in Ottobre
- VINIFICAZIONE** In bianco, alla temperatura di 18°, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In acciaio prima e in bottiglia, sui lieviti per 36 mesi
- CARATTERISTICHE** La vinificazione soffice, senza il contatto con le bucce, ed una parziale fermentazione degli zuccheri, sono il preludio ad una maturazione di due anni in contenitori di acciaio, prima di continuare in bottiglia. Il colore è giallo dorato pallido, però brillante. I profumi sono complessi ed intensi, di frutta matura, con sentori di miele, senza aggredire. Vino delicato, elegante, con un'apprezzabile spalla acida che, insieme alla sapidità, equilibra la dolcezza e l'alcolicità. Un sweet and sour.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** È pensato per accompagnare scaloppe di foie gras, terrine e patè ad inizio pasto, per proseguire con piccioni ripieni e formaggi erborinati, anche abbinati a mostarde. Molto attenti alla temperatura di servizio, non troppo fredda. Un Gran Finale.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12 °C
- NOTE** Raccolta Tardiva dopo un lungo e attento appassimento sulla pianta. Rappresenta un'incredibile esperienza sensoriale, con un equilibrio perfetto, estremamente concentrato, con intensità e persistenze organolettiche elevate. Sicuramente destinato ad acquisire ulteriore personalità dopo un periodo di permanenza in bottiglia.

BICCHIERE E FORMATI

