



Ribolla Gialla Collio 2025

Le vin présente une robe jaune paille aux reflets évolués. Le nez associe des notes exotiques à des arômes d'agrumes comme la mandarine et le pamplemousse, complétés par des nuances de fruits secs grillés, de fumée et d'herbes aromatiques. En bouche, il allie fraîcheur et profondeur, avec une belle salinité et une structure affirmée. La finale est longue, marquée par des notes crayeuses et une légère trame tannique.

Producteur	Russiz Superiore
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Sous-région	Friuli DOC
Appellation	DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Ribolla Gialla
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323472
Accord mets et vins	Mediterranen Fischgerichten, Crustacés, Apéritif, salades



Vinification

Les raisins, récoltés tardivement, subissent une courte macération à froid avant un pressurage doux. La fermentation se déroule principalement en cuves inox, avec une petite partie en fûts de chêne slavon. L'élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier apporte structure et complexité.

Terroir

Les vignobles de Russiz Superiore se situent dans le Collio, sur des collines d'origine éocène. Les sols de marnes et de grès d'origine marine, appelés « ponca », sont compacts et assurent un bon drainage. Le climat résulte de la rencontre entre influences alpines et adriatiques. Cette combinaison donne naissance à des vins minéraux, tendus et profondément ancrés dans leur origine.

