



Ribolla Gialla Collio 2025

Si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi maturi. Al naso unisce note tropicali a sentori agrumati di mandarino e pompelmo, arricchiti da sfumature di frutta secca tostata, fumo e rosmarino. Al palato è fresco ma al tempo stesso profondo, con una marcata sapidità e buona struttura. Il finale è lungo, con richiami calcarei e una leggera trama tannica.

Produttore	Russiz Superiore
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Sottoregione	Friuli DOC
Classificazione	DOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Ribolla Gialla
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323472
Adatto a	Mediterranen Fischgerichten, Crostacei, Aperitivi, insalate



Vinificazione

Le uve, raccolte tardivamente, vengono sottoposte a una breve macerazione a freddo e poi pressate delicatamente. La fermentazione avviene principalmente in acciaio, con una piccola parte in botti di rovere slavonico. Durante l'affinamento sui lieviti fini, frequenti bâtonnage conferiscono struttura e complessità.

Terroir

I vigneti di Russiz Superiore si trovano nel Collio, su colline di origine eocenica. I suoli, costituiti da marne e arenarie di origine marina ("ponca"), sono compatti e favoriscono il drenaggio naturale. Il clima è influenzato dall'incontro tra correnti alpine e brezze adriatiche. Questo equilibrio dà origine a vini minerali, tesi e fortemente identitari.

