

Isidoro Polencic Ribolla Gialla 2024



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Isidoro Polencic
Appellation	Collio D.O.C
Région	Frioul-Vénétie Julienne
Couleur	Blanc
Intensité	Moyenne
Encépagement	100% Ribolla Gialla
Vinification	Vendanges manuelles suivie d'égrappage et pressurage doux. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température de 17-20 ° C. L'élevage sur lies fins dans les mêmes cuves de fermentation se poursuit pendant 5 mois avec de fréquents batonnages. Une partie de ce vin est élevé en fûts de chêne français de 500 litres pendant 5 mois.
Sol	Principalement marnes avec grès. Les sous-couches compactées du flysch éocène sont responsables de la formation du type de sol, caractéristique connu localement sous le nom de «ponca».
Élevage	Une partie du vin pendent 5 mois en fûts de chêne de 2e et 3e passage.
Âge moyen des vignes	30 ans.
Ce qui le rend unique	La Ribolla Gialla a une couleur jaune paille brillante avec des arômes de fruits, une nuance minérale et un bouquet souple. En bouche, c'est sec, frais et vif, l'élégance est au rendez-vous. Délicieux à l'apéritif. C'est également un excellent vin pour les hors-d'œuvre aux