

STURM

Ribolla Gialla

La freschezza
si è fatta oro.
Ora.



12,5%
grado alcolico

uve

ribolla gialla

35

anni

età media vigneti

I SUOI GRAPPOLI SONO DA SEMPRE I PIÙ AMATI DAI BAMBINI, PERCHÉ I CHICCHI D'UVA SONO D'ORO, COME NELLE FIABE. SE NE FACEVA VINO DA TAVOLE POVERE, VINO DA BERE PER DISSETARSI DOPO LA FATICA, VINO CHE SCORREVA FRA LE PAROLE. NE ABBIAMO CONSERVATO TUTTA LA GENUINITÀ, MA REINTERPRETATO LA FRESCHEZZA! IL GIALLO È DIVENUTO ORO, PREZIOSO COME IL NOSTRO TERROIR, SOLARE COME I FIORI E PROFUMATO COME LE ERBE DEL SOVESCOIO CHE ALIMENTANO LA NOSTRA VIGNA BIO.

SOSTENIBILITA': IL VINO BIO

L'approccio bio al vigneto comporta il rispetto di molte regole e l'adesione a una vera e propria filosofia nel rispetto profondo dell'ecosistema e dei suoi cicli.

Non solo quelli vitali ma anche quelli lunari, sui quali ogni anno è redatto il calendario che guida le nostre azioni in vigna e in cantina. Sono infatti le fasi lunari che stabiliscono tempi e modi.

Le uve, inoltre, le raccogliamo tutte separatamente. Questo processo comporta un impegno notevole, svolgendosi anche nel rispetto del calendario lunare. Ma ci ripaga: restituendoci un ambiente sano, una grande biodiversità, una straordinaria ricchezza di apporti provenienti da tutte le piante, le erbe, i fiori e gli insetti che popolano il vigneto e contribuiscono naturalmente alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema.

UVE

Ribolla Gialla



VIGNETO

Età media vigneti: 35 anni

Forma di allevamento: cappuccina

Momento della vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns, (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e sottoposte a fermentazione attiva con sistema "Ganimede". Questo consente di ottenere un'estrazione delicata ed efficace delle sostanze nobili, utilizzando il potenziale naturale del gas di fermentazione che rimane in circolo all'interno del maceratore. La macerazione pellicolare dinamica avviene quindi in un ambiente perfettamente saturo di anidride carbonica, a garantire la protezione da ossidazione o proliferazione batterica.

La fermentazione naturale avviene a temperatura di 18°C, con contatto bucce-mosto per un periodo di una settimana. Quando l'estrazione comincia ad essere "importante" si effettua la svinatura in délestage con sgrondo statico: mosto e bucce vengono messe in pressa e nuovamente in acciaio per continuare la fermentazione sui lieviti indigeni a temperatura controllata, segue l'affinamento sui lieviti per circa 6 mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Avvolgente di una freschezza generosa, l'albicocca e la mela Golden si sono fatte ancora più mature e regalano nuove complessità. Il colore è giallo intenso con riflessi dorati. Il palato è molto largo e ti appaga: c'è la terra ma soprattutto il nostro "terroir", con la sua nota minerale, anche salata, di grande eleganza e brillantezza. Che sotto il sole riluce, come fosse d'oro.

ABBINAMENTI

Piacevolissima come aperitivo, è la sposa ideale degli antipasti di pesce: freschissimi, sia crudi che cotti. Terra, la nostra, che si sposa al "mare nostrum".

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12°C

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l

S T U R M