

COLLIO BIANCO JELKA 2012

*Denomination of Controlled Origin
Uvaggio di Ribolla Gialla, Tocai Friulano e Malvasia Istriana*

Zona DOC: COLLIO, colline di Pradis a Cormons

Anno d'impianto: 1960, 1974, 1975, 1993

Resa per ettaro: 60 q.li

Tipologia del terreno: marne ed arenaria ("Ponka")

Sistema d'allevamento: guyot

Densità d'impianto: 4.500/ 5.500 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: fine settembre 2012

Vinificazione: le uve di Tocai Friulano vengono diraspate e macerate per 14 giorni (fermentazione sulle bucce, senza controllo di temperatura e senza alcun utilizzo di lieviti selezionati); l'affinamento avviene in botte grande. La Ribolla Gialla e la Malvasia, fermentazione ed affinamento in tonneaux per 18 mesi.

Epoca d'imbottigliamento: aprile 2014

Dati analitici: gradazione alcolica 13,5 vol. - acidità totale 4,40

Temperatura di servizio: 12 / 14° C

Durata prevista del vino: 8-10 anni

N.° di bottiglie prodotte: 5.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: vino complesso, succulento, bilanciato ed ammaliante, ben ritmato dalla mineralità salina e lunga persistenza.

Abbinamenti: minestre di legumi, carni bianche o pesce ben elaborati, baccalà, formaggi stagionati.



"A mia mamma Jelka Sirk"

Jelka: nome sloveno di Gabriella, dedicato ad una donna dolce e discreta, che nel corso della sua vita con fatica e dedizione ha saputo creare quello che oggi per me è facile gestire.