



PICÈCH

le vigne del Ribel

Collio Atto Unico 2018

Denominazione d'Origine Controllata

La forte grandinata che si è scatenata nella nostra zona all'inizio di luglio 2018, ci ha costretti a fare una scelta piuttosto importante per questa annata. Avendo subito una drastica diminuzione del prodotto e lavorando da sempre soltanto con le nostre uve, non potremo uscire con quantitativi sufficienti per i mono varietali.

Da qui la scelta, importantissima per noi, di dare vita ad un unico "prezioso" vino bianco, ottenuto dalla vinificazione delle uve che siamo riusciti a far ben maturare e raccogliere (65% Friulano, 30% Malvasia e 5% Ribolla Gialla).

Zona DOC: COLLIO, colline di Pradis a Cormons

Anno d'impianto: 1966, 1997

Resa per ettaro: annata difficile da determinare, causa grandine (avvenuta l'8 luglio 2018) che ci ha distrutto 60% di uve

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

Sistema d'allevamento: guyot

Epoca di vendemmia: metà/fine settembre 2018

Vinificazione: pressatura soffice delle uve

Fermentazione ed affinamento per 8 mesi in vasche di acciaio inox e botte grande con permanenza sui propri lieviti

Epoca d'imbottigliamento: fine maggio 2019

Gradazione alcolica: 13,5 vol.

Temperatura di servizio: 12° C

Durata prevista del vino: 10 anni

N.° di bottiglie prodotte: 13.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: delicate note floreali e balsamiche, sentori di erbe aromatiche e pungenze minerali. In bocca è pieno, elegante, sapido, equilibrato e delicatamente ammandorlato.