

STURM

Ribolla Gialla

La freschezza fatta vino.
Schiettezza e leggerezza
insieme.



uve

ribolla gialla

STURM

Sturm: struttura e natura.

ribolla gialla

30

anni

età media vigneti

Sturm: structure and nature.

**UN TEMPO ERA IL VINO DELLE TAVOLE
POVERE: VINO DI BEVA, COMPAGNO DI
FATICA, DISSETANTE E SINCERO. L'ABBIAMO
REINTERPRETATO CONSERVANDONE INTATTA
LA FRESCHEZZA, TRAENDO ELEGANZA:
ESSERE SEMPLICI È TUTT'ALTRO CHE ESSERE
BANALI. RIBOLLA GIALLA È SOLARE CON UN
TRATTO ACERBO CHE REGALA SCHIETTEZZA
INCONFONDIBILE; È LEGGERA. QUANTA
STRADA HA FATTO IN QUESTI ULTIMI ANNI?
ORMAI È QUASI INTERNAZIONALE!**

Segno zodiacale: acquario.

Colore preferito: l'azzurro.



UVE

Ribolla Gialla

VIGNETO

Età media vigneti: 30 anni

Forma di allevamento: guyot

Momento della vendemmia: settembre

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo.

Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). Segue l'affinamento sui lieviti per alcuni mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Giovane, fresca, elegante, acerba. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso dà sensazioni di freschezza ma anche di ottima complessità. Si possono percepire i fiori di campo, la mela verde e la foglia di limone. Si distende sul palato con armonia donando eleganza.

ABBINAMENTI

Può essere un piacevolissimo aperitivo.

Si sposa molto bene con tutti gli antipasti di pesce, crudi e cotti.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

S T U R M