

Ribolla Gialla

IGP Venezia Giulia



In vigna

I vigneti sono situati in Friuli-Venezia Giulia, zona con una forte tradizione legata alla Ribolla Gialla, vitigno autoctono del Friuli, dove le caratteristiche pedologiche di questi terreni sono ottimali per la sua coltivazione, donando freschezza e complessità aromatica. Le uve vengono vendemmiate al raggiungimento della perfetta maturità, durante la prima decade di settembre. La raccolta avviene nelle ore più fresche della giornata per preservare gli aromi primari.

In cantina

Dopo la macerazione a contatto con le bucce per circa 4 giorni, il mosto viene separato dalle stesche attraverso una delicata pressatura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a basse temperature ed è seguita dall'affinamento sui lieviti per un lungo periodo prima dell'imbottigliamento.

In degustazione

Nel calice prende forma una Ribolla dal colore paglierino carico e dal profilo avvolgente, strutturato e armonioso, capace di esprimere grande intensità ed emotività. Il profilo aromatico si apre su fiori freschi di tiglio, accompagnati da pesca bianca e delicate sfumature esotiche dalle note di papaya, in un equilibrio dinamico tra freschezza, calore e fine mineralità.

In etichetta Il Merlo Artista

Il Merlo Artista interpreta una delle espressioni più eleganti e armoniose della Ribolla Gialla.

Vitigno autoctono e identitario del Friuli, la Ribolla conosce molte interpretazioni. Come una grande composizione musicale, la Ribolla di Bosco del Merlo gioca tra le note con eleganza e precisione, rivelando ad ogni sorso nuove sfumature di carattere.

Abbinamenti

Ideale con piatti a base di pesce, in particolare si sposa perfettamente con il branzino al forno in crosta di sale. Da provare anche con una selezione di formaggi erborinati.

Degustare a 8/10°C.



Bibenda
3 grappoli



Luca Maroni
94 punti



Vitae AIS
3 viti



Gambero Rosso
2 bicchieri

13% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l

Zuccheri: 1,5 g/L (+1,5)

