LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ribolla Gialla
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Roncùs
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Venezia Giulia
Cépages	100% ribolla gialla
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Les vignobles de Roncùs s'étendent sur les collines de Capriva del Friuli, au coeur du Collio, sur un total de 10ha. Le domaine est dirigé de main de maître par Marco Perco, vigneron méticuleux s'il en est. Roncùs vient de ronco, qui est une parcelle de terre vallonnée détachée d'un bois et utilisée pour la culture de la vigne. L'objectif est de valoriser le territoire à travers les cépages autochtones et la viticulture traditionnelle. En cave, Marco Perco travaille sur le concept de très longues macérations. La fermentation se fait avec les levures indigènes et précède une longue période de repos sur lies en inox ou en bois. Les arômes tendent ainsi à se concentrer et à s'exprimer au mieux. Les vins présentent un fort caractère minéral, presque salin, pensé pour grandir avec le temps. Le Ribolla Gialla a une couleur jaune paille aux relfets verts. Le nez est plutôt large sur des notes florales et fruitées de pomme verte, pêche et citron. La bouche est fraîche et sèche, avec un rétro légèrement aromatique.
Servir sur	charcuterie, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles situés sur les communes de Capriva del Friuli et de Moraro.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle fin septembre
Vinification	Brève macération de 4h, pigeage, décantation statique à froid, fermentation spontanée avec levures indigènes à la température de 22°, fermentation malolactique complète.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 mois sur lies en cuves inox.
Analytique	12%