



ONEDIS RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT 2022

Art. nr 56735

Pris 159,50 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Piera Martellozzo

Ursprung Friuli, Italien

Varukategori Mousserande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Ribolla Gialla 100%

Alkoholhalt 12%

Totalsyra 6,3 g/l

Restsocker 10 g/l

Karaktär Diskret halmfärgat vin med välintegrerad och mjuk mousse. Smakprofilen drar mot gröna äpplen, vita persikor och grapefrukt. Syran är druvtypiskt pigg och avslutet bär med sig elegant mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressades varsamt som hela klasar för att utvinna en så ren must som möjligt. Musten fick sedan klarifieras långsamt genom gravitation innan alkoholjäsningen påbörjades. Den första jäsningen ägde rum i rostfria ståltankar vid en temperatur på cirka 15 grader. Den andra jäsningen gjordes förslutna ståltankar under tryck (den så kallade Charmat-metoden) varvid bubblorna uppkom. Temperaturen var cirka 13 grader och lagringen på jästen varade i 9 månader innan filtrering och buteljering ägde rum.

Passar till Perfekt som apéritif, men fungerar också utmärkt till sushi och tempura.

Om producenten

Vid 29 års ålder fick Piera Martellozzo ansvaret att ta över familjevineriet som med henne gick in på den tredje generationen. Det var 1899 som hennes farfar Giovanni Martellozzo grundade vineriet i Padova. Idag har vineriet flyttat dryga tio mil norrut till byn San Quiniro, som är mer centrerat kring de tre regioner firman där producerar vin; Friuli Venezia Giulia, Veneto och Trentino Alto Adige.

Även om Piera var ung när hon axlade rollen som ansvarig för vineriet hade hon en klar vision om vad hon ville. Den största drivkraften var att låta vinerna spegla den terroir de kom från och väldigt tidigt kom Piera till insikten om att ett ekologiskt jordbruk var vägen dit.

