

Ribolla Gialla, Torre Rosazza

Ribolla Gialla är en inhemsk druva i dessa nordöstra delar av Italien, och så klart även över gränsen in i Slovenien. Sedan 1980-talet har druvan upplevt något av en renässans. Tillsammans med den kvalitetshöjning som svept över landet de senaste årtiondena, har intresset för lokala, ursprungstypiska druvsorter gjort att Ribolla Gialla nu är en av de mest populära druvorna för vita italienska viner. Viner på druvan kännetecknas av frisk syra med drag av både citrus och gula äpplen och viss nötighet. Odlas den på rätt lägen och vinifieras med moderna metoder ger den ett fantastiskt matvin.



Årgång	2022
Druvsort	Ribolla Gialla 100 %
Alkoholhalt	13,5 %
Produkttyp	Vitt vin
Ursprung	Friuli Colli Orientali DOC
Producent	Torre Rosazza
Altitud	120-150 möh
Jordmån	Märgel och sandsten
Skördeuttag	7000 kg per hektar
Jäsning & maceration	Jäsning på temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål
Utveckling och lagring	Vinet vilar på sin jästfällning i fyra månader innan buteljering

Kommentar

Färg: Gyllengul

Doft: Doften är medelstor med toner av gula äpplen, citrus, gula och vita blommor och melon.

Smak: Smaken är medelfyllig, sammansatt och behagligt rund med frisk syra. I smaken finns toner av gula äpplen, citrus, melon och en liten matvänlig örtighet.

Passar till: Vinet har alla komponenter för att vara en riktigt bra matchning med mat. Tänk allt från ceviche, sushi, sashimi, skaldjursrisotto, fiskrätter, rätter av ljust kött med örter till kyckling. Med sin friska syra möter vinet både sätta och fetma riktigt bra. Olika typer av charkuterier såsom prosciutto och pancetta utgör en riktigt bra matchning med vinet, kanske som start på måltiden.

Torre Rosazza

Vingården Torre Rosazza består av dryga 110 hektar varav 90 hektar utgörs av vinodlingar. Hela egendomen ligger i den berömda underregionen Colli Orientali i Friuli, Italiens främsta vitvinsregion. I mitten av 1970-talet köptes gården av Genagricola, ett företag specialiserat på jordbruksprodukter. Detta skedde under en period då stora delar av den italienska vinindustrin var under välbehövlig omvandling. En kvalitetsomvandling där Torre Rosazza tillhörde pionjärerna och gör det än idag. I och med uppköpet kunde gården investera i modern teknik och kunskap, både vad gäller arbetet i vinfälten och i källaren. En omfattande analys av egendomen gjordes för att hitta de bästa lägena samt för att matcha rätt druva med rätt jordmån. Resultatet lät inte vänta på sig. Torre Rosazzas viner är framställda på ursprungstypiska druvor och har en imponerande koncentration och längd utan att tappa i elegans. Egendomen är relativt stor, men endast en liten del av de odlade druvorna används till gårdens "cru-viner" som bär namnet Torre Rosazza. Varje årgång väljer man ut endast de bästa druvorna från hela egendomen för att använda till dessa viner, en lyx förunnat endast ett fåtal producenter. Följden blir fantastiska viner till rimliga priser. Idag lyckas man kombinera regionens långa vinmakarkultur med modern teknik. Dessutom med odlingar belägna på den berömda Rosazza-kullen, där de allra bästa lägena i regionen finns.