

SINCE 1812



**MEDOT**

## *Medot Rebula Journey*

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Acidità:** 5,7 g/L

**Zucchero:** 1,3 g/L

**Composizione:** 100% ribolla

**Tipologia:** vino bianco fermo, secco

**Annata:** 2019

**Bottiglie prodotte:** 13.000

**Terroir:** pendici collinari terrazzate orientate a sud-est, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo. Tutto il raccolto proviene da viti di oltre 25 anni, sottoposte ad un accurato diradamento dei grappoli. Terreno di marna (ponca del Brda).

**Vendemmia:** rigorosamente manuale a fine settembre, quando le uve sono completamente mature, di colore giallo dorato e completamente sane.

**Vinificazione:** per la Ribolla Journey si svolge in due modi. Metà del raccolto viene immediatamente pressato in modo soffice. Raffreddamento del mosto a 8°C in recipienti di acciaio inox. Dopo due giorni travaso e aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione a temperatura controllata (16°C). Il resto del raccolto viene macerato a freddo per 48 ore, segue una pressatura soffice e una fermentazione separata a temperatura più alta di 18°C.

**Maturazione del vino:** primo travaso dopo la fermentazione. Una parte della ribolla matura in botti di rovere francese e l'altra in recipienti di acciaio. Affinamento sui lieviti fino ad aprile e, nello stesso mese, unione delle due ribolle. Imbottigliamento nel mese di maggio.

**Confezionamento:** bottiglie da 0,75 l e 0,375 l., tappo in sughero, 6 o 12 bottiglie per cartone.

**Colore:** giallo delicato con sfumature verdi.

**Profumo:** fruttato, fiorito, il profumo dei fiori bianchi del prugno spinoso si intreccia col profumo del melone bianco.

**Sapore:** pieno, ricco, fresco, con una piacevole acidità che ne esalta la mineralità e la salinità. Finale lungo, fruttato e persistente.

**Abbinamenti gastronomici:** carpaccio di pesce, conchiglie alla busara, ostriche, paste con sughi delicati.

**Temperatura di servizio:** 8°C



*Ribolla al 100% di notevole carattere. Le delicate note fruttate ben si fondono con l'intensa mineralità. Il vino perfetto che può anche essere servito come aperitivo accompagnato da stuzzichini.*

**Domačija Medot**, Trg 25. maja 8a, 5212 Dobrovo v Brdih  
+386 5 9336 160 / [info@medot-wines.com](mailto:info@medot-wines.com)  
[www.medot-wines.com](http://www.medot-wines.com)