

SINCE 1812



MEDOT

Medot Rebula Journey

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità: 5,5 g/L

Zucchero: 1,5 g/L

Composizione: 100% ribolla

Tipologia: vino bianco fermo, secco

Annata: 2021

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 ai profumi del melone bianco e della mela cotogna.

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: 10°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
www.medot-wines.com