

SINCE 1812



MEDOT

Rebula Golden Époque

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: 5,7 g/L

Zucchero: 1,1 g/L

Composizione: 100% ribolla

Tipologia: vino bianco fermo, secco

Annata: 2020

Bottiglie prodotte: 1.777

Terroir : pendici collinari terrazzate orientate a sud-est, sotto la casa padronale Medot a Dobrovo. Tutto il raccolto proviene da viti di oltre 15 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: le uve selezionate vengono fatte macerare fino a 12 ore, prima di una pigiatura soffice. Raffreddamento e chiarificazione del mosto a 8 °C . Dopo due giorni segue la fermentazione controllata a 16°C in serbatoi di acciaio inox.

Maturazione: dopo la fermentazione, travaso in botti di rovere da 225l e 500l per la maturazione di 12 mesi a contatto con le fecce fini. La ribolla viene unita in assemblaggio e imbottigliata dopo circa 3 mesi. Maturazione in bottiglia per almeno 6 mesi

Confezionamento: bottiglie da 0,75 l. Tappo in sughero, 6 bottiglie per cartone.

Colore: giallo tenue con riflessi dorati.

Profumo: una complessa combinazione di aromi fruttati e floreali. Ai pronunciati sentori fruttati di pera, mela cotogna, albicocca e pompelmo seguono delicati sentori di acacia e vaniglia.

Sapore: ricco, elegante, armonico, con un'elegante acidità che sottolinea le tipiche note minerali e saline della ribolla. Finale persistente, fruttato e setoso.

Abbinamenti gastronomici: si sposa egregiamente con la cucina mediterranea, pesce d'acqua dolce e di mare, formaggi e tartufo.

Temperatura di servizio: 12°C

