

SINCE 1812



MEDOT

REBULA Golden Époque

Envisioned by Miro Simčič



Livello alcolico: 13%

Acidità: 5,7 g/L

Residuo zuccherino: 1,1 g/L

Vitigni: 100% ribolla

Tipo di vino: vino bianco fermo,
secco

Terroir: Brda (Collio)

Annata: 2021

Potenziale di invecchiamento:
fino a 20 anni

Bottiglie prodotte: 1.777

Temperatura di servizio: 12 °C

Degustazione



Vista:

giallo tenue con
riflessi dorati.



Naso:

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.



Palato:

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

Terrair e vigneto

- terreno di **mama (ponca del Brda)**;
- 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;
- **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;
- 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 6 mesi; maturazione in bottiglia per almeno 6 mesi.

Confezionamento

- bottiglie da 0,75 l, 6 bottiglie per cartone
- tappo in sughero

Abbinamenti gastronomici

Si sposa egregiamente con la cucina mediterranea, pesce d'acqua dolce e di mare, formaggi e tartufo.

Elegante dal variegato profilo aromatico, il lungo finale setoso è ideale per accompagnare i momenti più preziosi.