

SINCE 1812



MEDOT

# REBULA Golden Époque

*Envisioned by Miro Simčič*



**Livello alcolico:** 12,5%  
**Acidità:** 5,4 g/L  
**Residuo zuccherino:** 2,0 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.

## Terroir 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.*