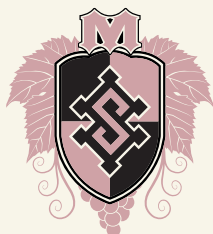


SINCE 1812



MEDOT

REBULA journey

Inspired by Miro Simčič



Livello alcolico: 13%

Acidità: 5,2 g/L

Residuo zuccherino: 0,5 g/L

Vitigni: 100% ribolla

Tipo di vino: vino bianco fermo,
secco

Terroir: Brda (Collio)

Annata: 2024

Potenziale di invecchiamento:
fino a 10 anni

Bottiglie prodotte: 14.500

Temperatura di servizio: 10 °C

Degustazione



Vista:

giallo delicato con
sfumature verdi.



Naso:

Pronunciate note fruttate di
pompelmo, pesca e melone,
con un fine accenno di pera
asiatica (nashi), che completa
l'armoniosa tavolozza fruttata
e conferisce al vino la sua
sensazione di freschezza.



Palato:

pieno, ricco, fresco, con
una piacevole acidità che
ne esalta la mineralità e
la salinità; finale lungo,
fruttato e persistente.

Terroir e vigneto

- terreno di **marna (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

- 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 di 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.; 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 giugno.

Confezionamento

- bottiglie da 0,75 l, 6 bottiglie per cartone
- bottiglie 0,375 l, 12 bottiglie per cartone
- tappo in sughero

Abbinamenti gastronomici

Carpaccio di pesce, conchiglie alla busara, ostriche, paste con sughi delicati.

Vino di carattere. La mineralità espressiva è accompagnata da delicate note di frutta. È un riflesso del terroir, che esprime la vivacità della primavera.