



ONE SHOT PROJECT 2022 | Ribolla Gialla – IGT VENEZIA GIULIA

Questo vino è un progetto unico e non sarà mai più riprodotto.

Infatti i vini **ONE SHOT project** nascono dalla nostra voglia di creare ogni anno qualcosa di nuovo, proponendo ai nostri più affezionati clienti le migliori idee e i migliori progetti paralleli che seguiamo durante ogni vendemmia, senza stare a preoccuparci di numeri o di mercati, ma solo per il piacere di creare ogni anno qualcosa di unico.

Seguendo la stessa filosofia, anche le etichette non saranno mai le stesse ma, di anno in anno, collaboreremo con differenti artisti...non affezionatevi troppo dunque !!

Quest'anno abbiamo deciso di sperimentare con la nostra **RIBOLLA GIALLA**:

Dopo una macerazione sulle bucce di 3 giorni, abbiamo terminato la fermentazione all'interno di barriques nuove di rovere francese e americano. Una volta terminata abbiamo poi affinato la nostra RIBOLLA all'interno delle stesse per 11 mesi.

Il risultato è un vino con un corpo pieno, ricco e rotondo, con un retrogusto unico grazie al tannino dato dal contatto con le bucce. Le note aromatiche sono intense ed avvolgenti caratterizzate da un caldo bouquet di frutta tropicale matura e da delle più leggere note di vaniglia e fiori bianchi.

ABBINAMENTI:

Classico l'abbinamento con piatti di mare.

In particolare consigliamo di provarlo con pesci saporiti, quali ad esempio coda di rospo, spada, trota etc. Inoltre, grazie ai suoi intensi aromi consigliamo di provarlo anche assieme a carni bianche delicate, come anatra e pollo...

PRODUZIONE: 2.222

UVE: 100% Ribolla Gialla

ALCOHOL: 13%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°

Colgo l'occasione per ringraziarvi per aver appoggiato il nostro Progetto, speriamo che vi divertirete a sperimentare con noi ogni anno un qualcosa di nuovo. Rimaniamo in attesa di sentire i vostri pareri su questo vino e su tutti quelli che verranno.

Ciao, Vitto & Max

Di Lenardo Vineyards
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375
info@dilenardo.it | www.dilenardo.it