

# VILLA JOB

## RIBOLLA GIALLA MEZZATESTA

Frioul-Vénétie Julienne , Italie



|                               |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Disponibilité</b>          | Importation privée                                                                                                                                             |
| <b>Humain</b>                 | Alessandro Villa Job                                                                                                                                           |
| <b>Millésime</b>              | 2018                                                                                                                                                           |
| <b>Appellation</b>            | IGT Trevenezie                                                                                                                                                 |
| <b>Sols</b>                   | Marne Argile Limon                                                                                                                                             |
| <b>Altitude Des Vignes</b>    | 90 mètres au-dessus du niveau de la mer                                                                                                                        |
| <b>Orientation</b>            | Nord-Est                                                                                                                                                       |
| <b>Cépages</b>                | 100% Ribolla Gialla                                                                                                                                            |
| <b>Viticulture</b>            | Biodynamie                                                                                                                                                     |
| <b>Palissage</b>              | Guyot                                                                                                                                                          |
| <b>Pi/Hect</b>                | 4 500 pi/ha                                                                                                                                                    |
| <b>HI/Hect</b>                | 40 hl/ha                                                                                                                                                       |
| <b>Vendanges</b>              | Manuelle                                                                                                                                                       |
| <b>Vinification</b>           | Deux mois de macération sur les peaux en cuves de béton et tonneaux ouverts                                                                                    |
| <b>Levures</b>                | Indigènes                                                                                                                                                      |
| <b>Élevage</b>                | Cuve béton et barriques neutres                                                                                                                                |
| <b>Alcool</b>                 | 13% alc./vol                                                                                                                                                   |
| <b>Sulfites</b>               | < 50 mg/l                                                                                                                                                      |
| <b>Sucre</b>                  | 0.1 g/l                                                                                                                                                        |
| <b>Acidité</b>                | 6.1 g/l                                                                                                                                                        |
| <b>Couleur</b>                | Doré orangé                                                                                                                                                    |
| <b>Dégustation</b>            | Notes florales, épicées et herbacées bien équilibrées. En bouche, le vin est vigoureux et minéral, quelques tanins de macération agrémenté d'arômes d'amandes. |
| <b>Température De Service</b> | 12-14°C                                                                                                                                                        |

---

BOIRES

---