



*Coureur
des vignes*



RIBOLA GIALLA VIN ORANGE

FIEGL

IGT VENEZIA GIULIA, ITALIE

LE PRODUCTEUR

Oslavia, petit village de cent cinquante habitants situé sur les ramifications orientales de la région de Collio est la maison de Fiegl. Lieu riche d'histoire et de récits, au début du village une inscription bilingue Oslavia / Oslavje signale la présence de la minorité slovène et la proximité de la frontière slovène située à seulement 200 m à l'est. La gastronomie et le vin de ces lieux représentent bien le mélange des cultures et des événements humains. Chez Fiegl, la plus grande expression de l'union entre l'homme et la nature est certainement le vin, reflétant la passion, la tradition et le dévouement de nombreuses générations.

LE VIN

À Collio, le microclimat ventilé, les écarts du mercure et les températures elles-mêmes sont idéales pour la culture de la vigne, également favorisée par le type de sol, communément appelé ponca (stratifications arénacées et marneuses d'origine éocène). Le cépage Ribolla Gialla est celui qui, plus que d'autres, réussit à synthétiser ce terroir.

Voici un vin à la fois aussi simple que les gens et en même temps aussi profond que

l'histoire de ce coin d'Italie entre mer et montagne, qui est le berceau des vins orange italiens.

Le vignoble dont proviennent les raisins a environ 45 ans et est situé dans l'une des meilleurs zones d'Oslavia : une crête bien ventilée avec une exposition optimale. À la vigne, la plupart des travaux se font manuellement et les traitements ont un impact environnemental très faible. La tonte de l'herbe dans l'inter-rang se fait aussi à la main. Les raisins sont vendangés en caisses, égrappés, puis la macération commence à température contrôlée durant 30 jours. Lors de la macération, un pigeage est effectué. Après la fermentation, au soutirage, les peaux sont séparées du vin nouveau. Pour l'affinage, Fiegl choisi des tonneaux, où le vin évolue pendant 12 mois. La cuvée est embouteillée par gravité et le vin n'est pas filtré.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Ribolla Gialla
- Sols : Sédimentaires et grès d'origine éocène
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +14385116



orange