



Coureur
des vignes



SODEVO RIBOLLA GIALLA

ZUANI

COLLIO, ITALIE

LE PRODUCTEUR

Zuani représente la consolidation d'une tradition familiale qui s'exprime dans le choix de Patrizia Felluga et de ses enfants de produire uniquement des vins blancs authentiques et typiques du Collio. Avec Catherine et Antonio, le défi de Patrizia est de ne produire que des vins véritablement typiques du terroir, tout en continuant d'incarner le patrimoine viticole croate de ses ancêtres et en exprimant les aspects plus modernes des cépages indigènes frioulans. Si les noms qu'on attribue peuvent parfois révéler des secrets, celui de Zuani a été choisi simplement pour honorer la localisation géographique de la propriété sur une mappe antique de l'empire Austro-hongrois. À la limite nord-ouest de l'Italie, dans les collines de Giasbana qui embrassent la Slovénie et bordent l'Autriche, Zuani aborde son projet vinicole avec un esprit ouvert et une perspective innovante de cette région fièrement métissée.

LE VIN

Les parcelles de vigne du Sodevo bénéficient de l'influence de la mer Adriatique et des Alpes, un mélange parfait de courants chauds et frais qui permettent une

maturation lente du Ribolla Gialla. Lors de la vinification, le contact prolongé avec les peaux met en lumière les superbes caractéristiques de cette variété déjà appréciée aux temps de l'Empire Romain.

De caractère jovial et frais, le Sodevo évoque des arômes subtils de fleurs tels que l'acacia et le jasmin. En bouche, il est à la fois souple et nerveux, avec des saveurs de citrus et une finale à l'acidité justement dosée. On remarque les notes minérales apportées par le *Ponca*, un sol particulier de marne et grès d'origine Eocène. C'est une valeur sûre pour ceux qui veulent oser la découverte et se laisser séduire par l'irrésistible trame tannique des vins de macération. Option idéale pour un apéritif de style mezzé, c'est aussi un vin complet et généreux qui accompagne parfaitement des assiettes de fruits de mer et poissons grillés.

DONNÉES TECHNIQUES

- Appellation : Collio
- Cépage : Ribolla Gialla
- Élevage : inox et chêne
- Alcool : 12,5%alc./vol.

orange

Code SAQ : +14948804

