



SCHEDA DESCRITTIVA DEL “VINNAE”

Tipo di terreno: originato dal rilievo eocenico che ha determinato la diffusione di una estesa zona di materiali colluviali al suo intorno e marne e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidale che hanno dato origine a un substrato roccioso.

Prodotto con uve: Ribolla Gialla in maggior parte

Comune di produzione: Dolegna del Collio, Mossa, Farra d'Isonzo e San Lorenzo Isontino

Esposizione: est-sud

Denominazione: IGT

Tenore d'alcool: 12,5 %

Acidità: 5,70 ÷ 6,30 ‰

Prima annata prodotta: 1983

Epoca di vendemmia: Settembre

Durata del vino prevista: 4 – 6 anni

Affinamento: una parte in botti di rovere

Disponibile anche con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: Ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido.

La Ribolla come il Riesling è uno dei vini più ricchi di acidità e di medio corpo ottimo, quindi, come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.

Con l'annata 1983, uscita nel maggio 1984, abbiamo iniziato a chiamare VINNAE la nostra Ribolla Gialla per ricordare la nascita del secondogenito Michele e i cent'anni di lavoro e dedizione alla vigna ed al vino di cinque generazioni di Jermann arrivati nel 1881 da Biljana (ora Slovenia) nel paese di Villanova. Da Vinnaioli quindi Vinnae per la Ribolla Gialla che era maggiormente coltivata dalla nostra famiglia sin dal 18° secolo.

Con l'annata 2004 l'etichetta è stata rinnovata con l'aggiunta dell'aquila bicipite, ritrovata su una vecchia botte del bisnonno Anton, simbolo delle origini Austro-Ungariche degli Jermann, con il saluto della cantina (servus cella).

