

# Botis – Ribolla Gialla di Stocco

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Maggio 2024



Il Friuli Venezia Giulia è un territorio orgoglioso e per certi aspetti ancora tanto da scoprire, la sua gente ha personalità e carattere, come la terra dove vive e dove nascono vini e spumanti di altrettanta stoffa e generosità.

La cantina Stocco racchiude tutti questi aspetti, ed i suoi vini sono identitari come la filosofia stessa dell'azienda che non cede a facili compromessi.

La riserva di Ribolla Gialla degustata è un insieme di stile ed eleganza, dal carattere deciso ed intrigante.

Uve raccolte tardivamente dopo attenta selezione fanno nascere un vino bianco dal colore giallo intenso, che apre nel bicchiere il fascino dei sapori del tempo e della cura in cantina, note marcate di spezie nobili e fiori freschi, si

amplificano con il passare dei minuti con sentori del mattino primaverile in campagna e quindi il naso non si stanca mai di cercare i singoli profumi.

In bocca una mineralità sorprendente e generosa riempie il palato e armonizza i profumi rendendoli vivi e appaganti, un'ottima morbidezza finale completa una beva di alto livello.

La cucina friulana è affine a questo vino, dal mare alle montagne si possono abbinare materie prime che però devono avere le stesse caratteristiche qualitative del vino degustato.

Lo consigliamo con una tagliatella al ragù di cortile o con dell'ottimo coniglio al forno affinchè il carattere friulano di questa Ribolla possa esaltarsi in equilibrio perfetto.

## **Company Profile**

Nell'italiano antico, "stocco" significava "spada". Lo storico emblema di famiglia incarna i nostri valori: forza, rigore e rispetto per la terra. In accordo con questi valori ci mettiamo al lavoro ogni giorno, con l'obiettivo di catturare i profumi del nostro territorio, le Grave, e rendere ogni bottiglia unica per offrirvi l'opportunità di cogliere le sfumature, l'unicità e l'eleganza perfetta dei vini friulani Stocco.

### **Azienda Agricola Stocco**

Via Casali Stocco, 12  
Bicinicco, UD, 33050, Italy

[info@vinistocco.it](mailto:info@vinistocco.it)

+39 0432 934906

[www.vinistocco.it](http://www.vinistocco.it)

