

Ribolla Gialla di Borgo Conventi

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2026



La Ribolla Gialla è uno dei bianchi italiani più sottovalutati. E la Ribolla 2025 di Borgo Conventi è la prova di quanto sia un errore. Lo dico subito, perché è un vino che mette insieme due cose che raramente convivono. Una forte identità territoriale e una sorprendente modernità.

Parto da Borgo Conventi, perché la sua storia spiega molto. Siamo a Farra d'Isonzo, in provincia di Gorizia, nel cuore del Collio. La cantina fu fondata nel 1975 da Gianni Vescovo e deve il suo nome a una leggenda, secondo cui Rizzardo di Strassoldo, feudatario della zona, donò un terreno ai Padri Domenicani che vi costruirono un convento. Poi è arrivata la famiglia Folonari, e dal 2019 Borgo Conventi è passata alla famiglia Moretti Polegato, già proprietaria di Villa Sandi. Parliamo di 30 ettari di vigna tra le DOC Collio e Isonzo e di

una produzione di circa 300.000 bottiglie l'anno.

È una di quelle acquisizioni che fanno bene al vino italiano. Villa Sandi non ha comprato un marchio per metterlo in vetrina. Sta restituendo smalto e vitalità a uno dei brand più prestigiosi del Collio, con rispetto per la sua storia ma anche con la voglia di farlo tornare protagonista. La famiglia ha anche scelto di portare nei vigneti di Borgo Conventi le stesse pratiche a basso impatto ambientale che hanno valso alle tenute di Villa Sandi la certificazione Biodiversity Friend. Conosco da tempo la capacità imprenditoriale dei Moretti Polegato e non mi stupisce che anche qui abbiano visto lungo.

Veniamo alla Ribolla. È un vitigno antichissimo, di casa tra il Collio e la Brda slovena da secoli. Eppure per molto tempo è stato considerato un bianco minore, buono per il quotidiano e poco altro. Negli ultimi anni ha vissuto anche il successo delle bollicine, che l'ha fatta conoscere ma non sempre l'ha raccontata per quello che vale davvero. Perché la Ribolla è un'uva straordinariamente versatile. Può dare vini macerati di grande complessità, come insegna la tradizione di Oslavia, e vini agili e luminosi come questo. In entrambi i casi parla chiaramente del suo territorio.

Ed è qui che la Ribolla diventa contemporanea. Ha un'acidità naturale vivace, una gradazione contenuta, un corpo slanciato che non appesantisce. È esattamente ciò che cercano oggi tanti consumatori. Vini che si bevono con piacere, che accompagnano la tavola senza imporsi, che hanno un'anima ma non chiedono una lezione per essere capiti.

La Ribolla 2025 di Borgo Conventi è tutto questo. Uva in purezza, sei mesi in acciaio, nessuna concessione al legno. Nel bicchiere ha un colore chiaro e brillante, con qualche riflesso verdolino. Al naso arrivano subito gli agrumi, il cedro e la scorza di pompelmo, poi la mela verde e un tocco di fiori di sambuco. In bocca è teso, scattante, con un'acidità

che dà ritmo al sorso e una bella scia agrumata in chiusura. Ha la leggerezza giusta ma non è mai esile. È un vino che invoglia a riempire di nuovo il bicchiere, e oggi questa è una qualità tutt'altro che scontata.

L'abbiamo sposato con un eccellente risotto alle verdure. La cremosità del riso e la dolcezza degli ortaggi hanno trovato nella Ribolla il contrappunto ideale. L'acidità alleggeriva ogni boccone, le note agrumate e vegetali del vino dialogavano con le verdure senza coprirle. Un matrimonio perfetto.

Company Profile

Un' oasi di tranquillità circondata dal morbido profilo delle colline fa da cornice alla Tenuta Borgo Conventi a Farra d'Isonzo. Un proprietario terriero di nobili origini, un frate ed un appezzamento di terra su cui costruire il primo monastero del territorio di Farra d'Isonzo. Inizia così l'antica leggenda da cui prende il nome "Borgo Conventi", fondata nel 1975 con l'obiettivo di produrre vini raffinati ed eleganti da un territorio altamente vocato. Oggi un team appassionato e legato dall'amore per il vino, rinnova questa sfida mantenendo intatto il rispetto per la storia e le proprie origini. La filosofia di Borgo Conventi è nei vini di riconoscibile identità geografica e di alta espressione varietale, ricercando eleganza ed equilibrio tra struttura e piacevolezza. Ogni bottiglia racconta una storia di fine qualità, tradizione e passione.

BORGH CONVENTI

STRADA DELLA COLOMBARA, 13 – 34072 – FARRA D'ISONZO (GO)

info@borgoconventi.it – [0481 888 004](tel:0481888004)

<https://www.borgoconventi.it>

