

# Vinnae



Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca” caratteristica della nostra zona geografica prevalentemente collinare.

**Prodotto con uve:** Ribolla Gialla in maggior parte

**Esposizione:** Ribolla est-sud

**Prima annata prodotta:** 1983

**Tenore d'alcool:** 12,5% – 13%

**Acidità:** 5,70 – 6,30 ‰

**Durata del vino prevista:** 4 – 6 anni

**Affinamento:** una parte per 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 750 litri

**Tappo sughero in bottiglia borgognotta.** 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 e per evitare sapori-odori strani dovuti alla corteccia da sughero o peggio ai lavaggi chimici che questa subisce.

**Esame degustativo:** Vinnae, Ribolla Gialla in maggior parte.

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).