

Friul-Venecia Julia



Italia

Località Zegla, 15
34071 Cormons, GO
<https://renatokeber.com/>
+39 0481 639844

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Renato Keber

Friulano Collio Riserva DOC "Zio Romi"

Tipo de vino: Blanco seco
Variedad de uva: 100% Friulano
(Sauvignonasse)
Añada: 2015
Alcohol: 13.5%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural



La Bodega

La ladera de suave curva llamada *Zegla*, cerca de la frontera de Italia con Eslovenia, ha sido durante mucho tiempo el hogar de Renato Keber y su familia. El bisabuelo de Renato, Franc, llegó desde la cercana Vipulzano para establecerse aquí en 1900, cuando esta zona todavía estaba bajo el dominio austriaco. "Eran agricultores que cultivaban fruta, uvas y heno para el ejército austriaco", explica Renato. "Hacían un poco de vino de sus viñedos en terrazas y lo vendían por barriles a la corte de los Habsburgo en Viena", continúa. "La mayor parte era de uva Ribolla. En la década de 1950, vendíamos a comerciantes de vino que fijaban sus precios aquí", dice. Se vendía a posaderos y hosterías". Hoy en día, los vinos de Renato son reconocidos por su capacidad de envejecer durante un período de tiempo asombroso, manteniendo una frescura juvenil incluso quince años después del año de cosecha. Esto se puede atribuir a vides viejas cuidadosamente cuidadas (algunas de más de cincuenta años) y viñedos prístinos sin tratamientos químicos. La producción anual es bastante pequeña y rara vez supera las 60,000 botellas.

El Vino

Este vino de reserva se elabora a partir de uvas Friulano (la uva Friulano es más conocida internacionalmente por su nombre francés "Sauvignonasse") procedentes de parcelas de viñedos particulares. Este vino es un homenaje al tío de Renato, Romi, por lo que se llama "Zio Romi".

Las uvas se cosechan a mano, se seleccionan estrictamente y se someten a un prensado suave y una maceración corta. La fermentación se realiza a temperatura controlada, en tanques de acero inoxidable. El vino terminado se cría sobre lías durante doce meses antes del embotellado.

Este vino presenta un color amarillo pajizo luminoso y brillante. En nariz, el vino exhibe notas de frutas blancas, almendras, flores silvestres y hierbas aromáticas. El vino es suave en el paladar pero muestra frescura y mineralidad. El final es largo y persistente.