

I Feudi di Romans: la Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 2018 buona e accessibile

scritto da Kevin Feragotto | 06/06/2019



Un vino fresco ed elegante che profuma di fiori d'arancio, mela renetta e sfalcio di campo. Ottimo come aperitivo.

La Cantina **I Feudi di Romans** si trova a **Pieris**, una delle frazioni in cui è diviso il comune di **San Canziano d'Isonzo** in provincia di Gorizia, a pochi chilometri da Grado, città lagunare e nota meta turistica. Qui nel 1974, **Enzo Lorenzon** rileva alcuni terreni acquistati dal padre negli anni 50 e avvia la coltivazione delle viti, gettando le basi di quella che oggi è una realtà di punta nella **viticoltura del Friuli Venezia Giulia**.

A distanza di qualche anno, si uniscono anche i figli Davide e Nicola, a cui va il merito di aver fatto conoscere il marchio "**I Feudi di Romans**" anche all'estero. L'Isonzo, che scorre nelle immediate vicinanze, idrata con le sue acque smeraldine i terreni dell'omonima DOC, contribuisce allo sviluppo delle viti e incide in tutte le fasi fondamentali del loro ciclo biologico.

Il **suolo sabbioso-ghiaioso** consente di produrre **ottimi vini bianchi e rossi**, dalla spiccata [mineralità](#). Ogni grappolo riceve attenzione e cura, affinché possa raggiungere il massimo del potenziale. L'azienda, sensibile al tema della **sostenibilità ambientale**, ha **eliminato il diserbo** e introdotto la **subirrigazione e il diradamento manuale**.

I vitigni coltivati comprendono Chardonnay, Malvasia, Ribolla ma anche Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero. In particolare, la [Ribolla Gialla](#), è stata inserita nella prestigiosa guida **"I Migliori 100 Vini e Vignaioli d'Italia 2019"** del Corriere della Sera, una selezione di grandi etichette per bere bene a meno di 15 € a bottiglia.

I Feudi di Romans: ok per la Ribolla Gialla Venezia Giulia 2018

Il **Ribolla Gialla IGT Venezia-Giulia** è un vino fresco ed elegante, che profuma di fiori d'arancio, mela renetta e sfalcio di campo. Ottimo come aperitivo, in abbinamento ad antipasti freddi di pesce oppure creme di verdure. Per chi ama la cucina orientale, si sposa bene anche con il sushi e le salse agrodolci.