



RIBOLLA GIALLA VENEZIA GIULIA

Indicazione Geografica Tipica

WEINTYP: Stiller Weißwein

REBSORTE: Ribolla Gialla 100%

ANBAUGEBIET: Friaul Julisch Venetien, eigene Weinberge

LAGE: 25-40 m ü. d. M.

ART DES TERROIRS: Mittlere Dichte, tonhaltig mit einer besonderen Oberflächenschicht aus Kalziumkarbonat, die „Caranto“ genannt wird.

REBERZIEHUNG: Sylvoz

VINIFIKATION: Weißweinbereitung der Trauben durch sanftes Pressen. Der erhaltene Most wird in Edelstahltanks gefüllt, in denen er bei einer kontrollierten Temperatur von 18-20 °C auf sorgfältig ausgewählten Hefen weitere 10 Tage vergoren wird. Die Reifung erfolgt einige Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, bis der Wein in Flaschen abgefüllt wird. Es folgt eine zweimonatige Ruhezeit in der Flasche.

CHARAKTERISIERUNG: Intensive, leuchtende strohgelbe Farbe. Der frische und wohlduftende Wein erzählt die Geschichte dieser Rebe: Er ist reich an blumigen und fruchtigen Anklängen, gepaart mit einer eleganten Note von Feldblumen. Am Gaumen ist er fein und geschmeidig, mit einer überzeugenden Ausgewogenheit zwischen Säure und Schmackhaftigkeit, die den langen und angenehmen Abgang bereichert.

GENUSSEMPFEHLUNG: Optimal als Aperitif, passt ausgezeichnet zu Fisch- oder Krustentiergerichten, Suppen und weißem Fleisch.

ALKOHOLGEHALT: 13,00% Vol.

TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C

LAGERUNG: 3/4 Jahre

FLASCHEN PRO KARTON: 6

FORMAT (CL): 75