

/Ribolla Gialla

Das echte Wahrzeichen Friaul Julisch Venetiens, zusammen mit dem Friulano. Es handelt sich um eine autochthone Rebsorte. Die erste sichere Datierung stammt aus dem 12. Jahrhundert: Damals waren die „Rabiola“-Weine aus dem Collio-Gebiet sehr beliebt und galten unter der heimischen Bevölkerung als besonders fein und elegant.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, mit charakteristischem, trockenem, leicht zitronigem Geschmack, angenehmes und mildes Bouquet mit blumigen Noten, die an Akazie erinnern.

SERVIERVORSCHLAG:

als Aperitif, zu Fischvorspeisen und mildem, weißem Fisch, Austern und Meeresfrüchten.

REBSORTEN:

Ribolla Gialla

WEINBEREITUNG:

Mazeration: Hülsenmaischung bei niedriger Temperatur, sanftes Pressen.

Klärung: statisch bei niedriger Temperatur.

Gärung: im Stahltank.

AUSBAU:

5 Monate auf der Hefe

REIFUNG:

Weitere 2 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR:

10°-12°C



Günter 0664 3267419
Doris 0664 4493569

