



Ribolla gialla 2018

Weinrebe:	Ribolla
Bezeichnung:	IGT Venezia Giulia
Produktionsort:	Rosazzo (Manzano) - Udine (UD) - IT
Lage:	Terrasse S/O
Bodenart:	Flysch aus Mergel und Sandstein eozäner Herkunft
Erziehungssystem:	Kurzer zweiseitiger Guyot-S
Schutzmethode:	Biologischer Anbau
Produktion Ha:	ca. 40 DZ
Weinlese:	von Hand, Ende September

Alkoholgehalt (% Vol.):	12,5%
Zucker:	0,2 g/l
Säuregehalt:	5,3 g/l
Schwefeldioxid:	111 g/l

Trauben

Von Hand geerntet und vorsichtig entrappt. Sanfte Pressung, Abstich mittels Abschöpfen und zwei Tage Gärung, der Most wird kalt in temperaturkontrollierten Edelstahltanks mazeriert.

Wein

Aus einer einzigartigen Mischung alter Klone erzielt, Durchschnittsalter sechzig Jahre. Die Trauben stammen aus historischen Weinbergen an den Hängen der Abtei Rosazzo, die aus biologischem Anbau stammen.

Nach 8 Monaten erfolgt die Abfüllung in Flaschen, für einen ca. 8-monatigen Ausbau.

Farbe

Strohgelb.

Geruch

Edle und süße Düfte von Akazienblüten und Kamille verbinden sich mit den eher zitrusartigen Noten von Limette, Grapefruit und kandierter Bergamotte. Noten von Kräutern wie Zitronengras und Melisse sowie die faszinierenden mineralischen Noten von Feuerstein verleihen dem olfaktorischen Spektrum weitere Vitalität.

Geschmack

Am Gaumen ist er vollfruchtig, mit Noten von weißen Früchten und Ananas sowie den angenehmen Empfindungen von Bittermandel, die wir auch im Abgang finden.

Körper

Er zeichnet sich durch einen guten Geschmack und eine lebendige Frische aus und hat eine ausgezeichnete mineralische Textur, Ausgeglichenheit, Dynamik und Nachhall.

Empfohlen Kombinationen

Kürbistortelli, gedämpfte Meerbrasse, Hummer, Steinpilzsalat.

Temperatura di Servizio: 10 - 12 C°

