



RIBOLLA GIALLA Collio DOC

TRAUBEN

Ribolla Gialla

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Ausrichtung: Süd und Südwest

Boden: Das Terrain setzt sich aus den verwitterten Mergel- und Sandsteinschichten zusammen, die im Unterboden der DOC Collio-Zone vorhanden sind. Es ist tendenziell tonhaltig in den höher gelegenen Bereichen und von feinerer Zusammensetzung in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer.

Reberziehung: Guyot und Sylvoz

Weinstock-Dichte: 4000-7000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-45 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: Nach einer sanften Pressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Inox-Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von 10 Tagen. Ein kleiner variabler Anteil von ausgesuchten Trauben kann eine Kaltmazeration von einigen Stunden vor dem Pressvorgang durchlaufen.

Ausbau: Nach der Gärung ruht der Wein und bleibt den ganzen Winter bis zum Moment der Flaschenabfüllung im Frühjahr im Kontakt mit dem Feintrub.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe. Charakteristische Nase, ziemlich intensiv und ausgeprägt mit markant blumigen Noten, Geißblatt-Nuancen und leichten Anklängen von tropischen Früchten. Am Gaumen ist er fein, frisch und elegant, mit einem Säurenerv und einer guten Saftigkeit. Der Abgang ist lang und charakteristisch.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Als Aperitif. Fisch, reichhaltige Salate, erste Gerichte auf der Basis von Gemüse, weißes Fleisch.

REIFEPOTENZIAL

Kann einige Jahre in der Flasche reifen.

