



## RIBOLLA GIALLA Venezia Giulia IGT

### TRAUBEN

Ribolla Gialla

### EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: Milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-18 Jahre

### VINIFIKATION

Gärung: Die Trauben werden sofort gepresst, eine Maischestandzeit wird vermieden. Die Gärung, die von Reinzuchthefen eingeleitet wird, erfolgt -temperaturkontrolliert -ausschließlich in Edelstahl über einen Zeitraum von 10 Tagen.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehälter bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Der Wein präsentiert sich mit einer strohgelben Farbe und einem besonders delikaten Aroma. Zwischen den Duftnoten fallen besonders die blumigen auf, welche diesen Wein auf angenehme Weise harmonisch machen.

### SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

### WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Ausgezeichnet als Aperitif. Fisch-Antipasti, Weichkäse.

### REIFEPOTENZIAL

Ausgezeichnet als junger Wein zu genießen.

