

Ribolla Gialla 2014

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

ALLGEMEINE INFORMATION:

Die Ribolla Gialla ist eine typische Rebsorte der Gegend des Friauls. Der Wein hat ein strohfarbenes Gelb und zeigt sehr delikate, ätherisch blumige Duftnoten. Dank seiner Frische und deutlichen Säure ist der Wein auch als Aperitif geeignet.

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

Höhe: 140/60 m über dem Meeresspiegel

Lage: Süd, Süd-Ost

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit und Auenböden

Pflanzdichte: 6.250 Pflanzen pro Hektar

Pflege und Aufzucht der Reben: Cordon

Alter des Weinbergs: die Rebflächen wurden zu unterschiedlichen Zeitpunkten angepflanzt: 1964, 1973 und 2002

TECHNISCHE DETAILS:

Rebsorte: Ribolla Gialla

Ertrag Pro Hektar: 80 Doppelzentner

Weinlesezeit: Ende September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl

Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C - 20°C

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Gärungsdauer: 18 - 20 Tage

Dauer der Maischegärung: 2/3 der Trauben für 12 Stunden

Ausbaubehälter: Edelstahl

Ausbaudauer: 6 Monate in Edelstahl und ein Monat Flaschenverfeinerung

SENSORISCHE DETAILS:

Schönes Strohgelb mit grünlichen Nuancen und Reflexen. Im Gepäck seiner delikaten, besonders intensiven Aromen finden sich angenehme florale Noten wie solche von Akazien und Birkenblüten, zu denen sich Düfte von reifen Birnen und gelben Pfirsichen gesellen. Am Gaumen erweist er sich als angenehm frisch und trocken, mit einem leicht aromatisch gefärbten Nachgeschmack.

ESSEN UND WEIN:

Gemüseaufläufe; Quiche Lorraine; Pasta oder Risotto aus dem Ofen.

