

Ribolla Gialla 2012

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

ALLGEMEINE INFORMATION:

Die Ribolla Gialla ist eine typische Rebsorte der Gegend des Friauls. Der Wein hat ein strohfarbenedes 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

Weinlesezeit: Ende September

Leitung: manuell

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Gärungsdauer: 18 - 20 Tage

Ausbaubehälter: Edelstahl

Ausbaudauer: 6 Monate in Edelstahl und ein Monat Flaschenverfeinerung

ESSEN UND WEIN:

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

