

Ribolla Gialla 2015

DENOMINATION:

Venezia Giulia IGT

SAISONVERLAUF:

Der Austrieb aller Sorten unseres Weinguts erfolgte wie üblich, die Pflanzen konnten unter idealen Temperaturbedingungen bei regelmäßiger Wasserzufuhr gedeihen.

In den ersten beiden Juniwochen, die ausschlaggebend sind für die Entwicklung und Befruchtung der Blütenstände, herrschte gutes Wetter, was sich unmittelbar auf die üppige Ernte dieses Jahres auswirkte. Zudem gab es in diesem Jahr ausgesprochen viele nützliche Insekten: Marienkäfer, Ohrwürmer und insbesondere Bienen, die Obstkulturen besonders effizient bestäuben und die auf unseren Weinhügeln Wildbienenstöcke angelegt hatten.

Der Juli war ein heißer Monat mit Rekordtemperaturen von 31,8°C, was uns dazu gezwungen hat, die tiefgründigen und steinigen Böden am Isonzo frühmorgens und nachts zu bewässern. Das natürliche Grundwasservorkommen im Untergrund des Ponca-Bodens im Collio konnte jedwedes Problem in der Reifephase wunderbar abwenden.

Ende August sowie im September profitierten alle Trauben von den wichtigen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, der Höchste lag bei 14,5°C. Diese Temperaturunterschiede sind deshalb so bedeutsam, weil sie sich unmittelbar auf den Stoffwechsel der Pflanze und die Entwicklung der Aromen aller Rebsorten auswirken.

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:

Ertrag pro Hektar: 80 Doppelzentner

Weinlesezeit: Ende September

Leitung: manuell

Gärungsbehälter: Edelstahl

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

Gärungsdauer: 18 - 20 Tage

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

Ausbaubehälter: Edelstahl

Ausbaudauer: 6 Monate in Edelstahl und 1 Monat Flaschenverfeinerung

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Glänzendes Strohgelb mit leichten Goldreflexen. Sein Aroma ist angenehm blumig und elegant; auf wohlriechende Noten von Akazien und Birkenblüten folgen tropische Früchte. Am Gaumen schmeichelnd, gehaltvoll und angenehm vollmundig und frisch. Im Nachklang zeigt sich eine gelbe Pfirsichnote.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Köstlich als Aperitif zu Canapés, Gemüseaufläufen und salzigem Gebäck. Guter Begleiter auch zu Ofengerichten mit Pasta.

