



RIBOLLA GIALLA 2006

ALLGEMEINE INFORMATION: Die Ribolla Gialla ist eine typische Rebsorte der Gegend des Friauls. Der Wein hat ein strohfarbendes 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

TIPOLOGIE DES BODENS: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit und Auenböden

PFLANZDICHTHE: 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



SENSORISCHE DETAILS

ESSEN UND WEIN: Gemüseaufläufe; Quiche Lorraine; Pasta oder Risotto aus dem Ofen