



## RIBOLLA GIALLA 2007

**DENOMINATION:** Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla

**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.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Die klimatischen Konditionen waren durch einen warmen Winter und erhöhte Frühlingstemperaturen mit wenig Niederschlag gekennzeichnet. Das Austreiben erfolgte verfrüht mit von einer sukzessiv einheitlichen Vegetationsentwicklung. Dank des Regens gegen Ende des Frühlings und Anfang August konnten sich die Trauben optimal entwickeln und reifen. Begünstigt wurde dieser Prozeß durch die beachtlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Jahrgang ist besonders reich an Duftnoten und Struktur mit der für die Region typischen Würzigkeit.



## 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

**TYOLOGIE 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

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 49 hl/ha

**WEINLESEZEIT:** dritte Septemberdekade

**LEITUNG:** Manuel

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Inox-Tank

**GÄRUNGSTEMPORATUR:** kontrolliert, nicht über 18° - 20 °C

**GÄRUNGSDAUER:** 18-20 Tage

**DAUER DER MAISCHEGÄRUNG:** 2/3 der Trauben per 12 Stunden

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** Nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Inox-Tank

**AUSBAUDAUER:** 6 Monate



## SENSORISCHE DETAILS

Die Farbe ist ein klares und deutliches Strohgelb. In der Nase duftet er nach weißer Frucht, wie grüner Apfel, gepaart mit klaren mineralischen Noten. Am Gaumen gibt er einen gut balancierten Körper, in dem sich der Säuregehalt eindeutig offen legt. Das Verhältnis zum Alkohol ist ausgeglichen. Schönes anhaltendes Finale, das den Gaumen sauber und trocken läßt.

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