



## RIBOLLA GIALLA 2011

**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.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Das Wachstum des Jahrgangs 2011 verlief in den Frühjahrsmonaten normal, im Mai und Juni regnete es ausreichend, was eine homogene Entwicklung von der Knospe bis zur Frucht ermöglichte. Die Blüte erfolgte unter optimalen Umweltbedingungen. Fruchtansatz und Wachstum der Beere verliefen gleichfalls regelmäßig; dank des trockenen Klimas konnten die Trauben kerngesund heranwachsen und reiche Aromen und Extrakte ausbilden. Das insgesamt sehr trockene Jahr beschleunigte die Reifung der Trauben, so dass die Ernte früher als gewöhnlich bereits Mitte August stattfand. Sie verlief planmäßig und ließ gleich zu Beginn erkennen, dass bukettreiche und strukturierte Weine zu erwarten waren: Die Mostwerte waren wie aus dem Lehrbuch und die Gärungsaromen hervorragend. Die Fermentierung fand kontrolliert bei niedrigen Temperaturen statt. Die Maischegärung war relativ kurz, da die Weine bereits im Dezember weich und rund waren. Einmal in Flaschen abgefüllt zeigen die Weine bereits ihr volles Potenzial: sauber, gut strukturiert mit reichhaltigem Bukett und einer schillernden Persönlichkeit.



## 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

**REBSORTE:** Ribolla Gialla

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

**WEINLESEZEIT:** Ende September

**LEITUNG:** manuell

**GÄRUNGSBEHÄLTER:** Edelstahl

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

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol.

**GÄRUNGSDAUER:** 18 - 20 Tage

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

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** nicht durchgeführt

**AUSBAUBEHÄLTER:** Edelstahl-Tanks

**AUSBAUDAUER:** 6 Monate in Edelstahl und 1 Monat Flaschenverfeinerung



## SENSORISCHE DETAILS

Lebhaftes, funkelndes Gelb, goldene Nuancen. Besonders köstliches und zartes Aroma, angenehm blumige Noten von Akazien- und Birkenblüten sowie tropische Früchte und gelber Pfirsich. Frischer Auftakt, zart und elegant, von schönem Körper. Finale mit satter Länge.

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