



# RIBOLLA GIALLA

IGT VENEZIA GIULIA

## Technische Hinweise

- **FARBE** Strohgelb.
- **DUFT** Intensiv, frisch und raffiniert. Noten von weißen Frühlingsblumen verbinden sich perfekt mit einem Hauch von frischen weißfleischigen Früchten und Zitrusfrüchten.
- **GESCHMACK** Ein Wein mit guter Säure, die ihn frisch und angenehm macht. Die Zitrusnoten weichen allmählich einer feinen Mineralität.

## Genussempfehlung

Großartiger Aperitifwein. Passt hervorragend zu den meisten Fischgerichten.

## Rebsorte

Dieser Ribolla Gialla stammt von einer einzigen Klonsorte namens Ribolla Gialla Standard.

## Ausbau

Sanfte Pressung, klassische Weißweibereitung mit Reinigung des Mostes durch Dekantieren, erster Abstich und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20°C).

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 3,98
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHTE** 2.70 m x 0.9 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** 2009
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefenlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 10°C