



## Ribolla Gialla

**Rebsorte:** 100% Ribolla Gialla

**Appellation:** Julisch Venetien

**Bezeichnung:** IGT

**Bodenart:** Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs

**Lesezeitraum:** Ende September

**Lesemethode:** Manuell

### Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und gepresst. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

### Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgt in Edelstahlfässern, wobei der Wein je nach Jahrgang etwa vier Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Kellern.

### Sensorische Noten:

**Farbe:** Strohgelb mit grünen Reflexen.

**Bouquet:** Elegantes Aroma von Blumen und weißen Früchten wie Ananas und Nektarine.

**Geschmack:** Trocken, leicht und frisch, mit gutem Abgang.

**Speiseempfehlung:** Passt gut zu kalten Vorspeisen, Suppen und ersten Gängen mit Gemüse, cremigen Suppen und Fisch.

**Serviertemperatur:** 10–12 °C