

RIBOLLA GIALLA

UVE

Grape - Trauben

Ribolla Gialla

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata e successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi. Seguirà poi l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The grapes are destemmed and gently crushed then the must is clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months, and is then bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden erst entrappt und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird durch Dekantieren geklärt und gärt anschließend bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf dem Hefesatz gelagert. Danach folgt die Abfüllung.

NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini il sapore è gradevole e l'odore fine.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

IGT Venezia Giulia

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1996 al 2018)
Different (from 1996 to 2018)
Anders (seit 1996 bis 2018)

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°

TASTING NOTES:

Straw yellow in color with slight greenish reflections this wine offers an elegant nose and pleasing mouth-feel.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Angenehmer Geschmack und feines Aroma.

ABBINAMENTO:

Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittiture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure). Ottimo come aperitivo.

FOOD PAIRING:

Cold appetizers served with sweet and sour sauces, vegetables, delicate fish dishes, and vegetable cream soups. Excellent as an aperitif.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Kalte Vorspeisen mit süßsauren Soßen, Gemüse, feine und frittierte Fische, Suppen (besonders Gemüsecremesuppen). Ausgezeichnet als Aperitif.

