

Produktionsgebiet

Die Trauben stammen aus zwei verschiedenen Produktionsgebieten: den Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das sich besonders für den Weinbau in Hanglage eignet, und der unteren friaulischen Ebene, einem Gebiet, das nach beeindruckenden Trockenlegungsarbeiten seit Beginn des 20. Jahrhunderts reich an Anbauflächen ist.

Gemeinde Spessa, Cividale del Friuli - Piancada, Palazzolo dello Stella

Höhe Spessa: 100m ü.d.M. - Piancada: 0m ü.d.M.

Böden

In Spessa wird der Boden bekanntlich Ponca genannt, eine Mischung aus Mergel und Sandstein, die sich im Laufe der Jahrtausende geschichtet hat. Die alkalische Beschaffenheit des Bodens, der reich an Kalziumkarbonat ist, verleiht den Weinen zusammen mit den erheblichen Temperaturschwankungen Aromatizität.

In Piancada eignet sich der schluffig-sandige, schluffig-lehmige Untergrund für den Weinanbau, der in der Fruchtbarkeit und dem Salzgehalt des Bodens eine grundlegende Eigenschaft für die Geschmack und Mineralität der Weine findet.

Rebsorten Ribolla Gialla 85% - Pinot Bianco 15%

Weinberg Oberfläche Ribolla Gialla 5Ha - Pinot Bianco 2Ha

Pflanzdichte 5000/Ha

Alter der Weinberge 10-15 Jahre

Anbausystem

Spessa: Ribolla Gialla und Pinot Bianco - Doppelstockpflanzung

Piancada: Ribolla Gialla - Freikordon

Lese Mechanische - September

Ertrag pro Hektar

Spessa: Ribolla Gialla 80 Zentner/Ha; Pinot Bianco 80 Zentner/Ha

Piancada: Ribolla Gialla 190 Zentner/Ha

Weinbereitung

Für die Herstellung des Schaumweins Ribolla Gialla Extra Brut gehen wir von einer Traubenmischung aus: Die an intensiven Aromen reichen Trauben Ribolla Gialla und Pinot Bianco aus Spessa werden mit Ribolla Gialla-Trauben aus Piancada kombiniert, die der Mischung Schmackhaftigkeit verleihen.

Nach der Ernte werden die Trauben gekühlt und sanft gepresst. Die erste Gärung findet unter Zugabe ausgewählter Hefen statt und wird bei einer kontrollierten Temperatur von 10-12 °C durchgeführt.

Die zweite Gärung erfolgt nach der langen Charmat-Methode: 9 Monate in Drucktanks, in Kontakt mit den Hefen, ermöglichen die Herstellung eines Schaumweins mit feiner und eleganter Perlage, strukturiert und reich an tertiären Aromen. Anschließend führen wir eine Kaltstabilisierung und Filtration durch. Der Schaumwein wird dann in Flaschen abgefüllt, verpackt und reift für weitere 9 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotiz

Intensives Strohgelb, das die elegante Perlage offenbart. Die feinen und anhaltenden Bläschen verstärken das Aroma von Ginster und Früchten mit gelbem Fruchtfleisch. Am Gaumen treten die tertiären Aromen der Gärung hervor, wie Brotkruste und Honig, begleitet von einer angenehmen Säure und Beständigkeit.

Analysedaten

Alkoholgehalt 12,5%

Zucker, g/l 3,00-5,00

Gesamtsäure, g/l 6,50-7,50





Begleitideen

Hervorragend als Aperitif geeignet, aber auch während der gesamten Mahlzeit einen Versuch wert, insbesondere in Kombination mit Fischgerichten. Er wertet frittierte Speisen und Schalentiere auf. Als vegane Kombination empfehlen wir Kuchenerbsenpfannkuchen mit leckerer Mayonnaise.

Empfohlenes Glas Étoile sparkle Glas oder Tulipglas

Serviertemperatur 4-6°C

Verfügbare Größen 75cl - 1,5l

Artikelcode	BTGRBLSPU
Karton	6 Flaschen
EAN Flasche	8055205250035
EAN Karton	8055205250448
Palette 80x120	60 Kartonen



IT-BIO-015
AGRICOLTURA UE/NON UE



VEGANOK
AZIENDA N. 1045

Auszeichnungen



Bronze - Decanter World Wine Awards - UK (2024)

Silber - Mundus Vini - DE (2024)

Bronze - Challenge Millesime BIO - FR (2023)

Silber - Decanter World Wine Awards - UK (2023)

Bronze - Decanter World Wine Awards - UK (2022)