



Produktionsgebiet - Die Weinberge liegen zwischen den Gemeinden Manzano und Spessa di Cividale, in den Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das sich besonders für den Weinbau in Hanglagen eignet.

Gemeinde Spessa, Cividale del Friuli - Manzano

Höhe 70-100m ü.d.M.

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

In Manzano besteht der Boden aus Mergel und Ton, was zur Produktion besonders strukturierter und intensiver Weißweine beiträgt.

Rebsorten Ribolla Gialla 85% - Chardonnay 15%

Weinberg Oberfläche Ribolla Gialla 1,5Ha - Chardonnay 1Ha

Pflanzdichte 4000-6000/Ha

Alter der Weinberge 15 Jahre

Anbausystem Doppelstockpflanzung

Lese Mechanische - September

Ertrag pro Hektar 80 Zentner/Ha

Weinbereitung - Für die Herstellung von Ribolla Gialla gehen wir von einer Traubemischung aus, die direkt im Weinberg ausgewählt werden. Die Trauben werden geerntet und auf eine Temperatur von etwa 10°C gekühlt. Nach sanftem Pressen und Gärung werden 90 % des Weins etwa 12 Monate lang in Stahlfässern vinifiziert, während der restliche Teil in französischen Eichenfässern vinifiziert wird. Die beiden Parteien werden dann gemischt, um mit den Verfahren zur Kaltstabilisierung, Filtration, Abfüllung und Verpackung fortzufahren.

Verkostungsnotiz

Intensives Strohgelb; in der Nase tauchen Noten von blühenden weißen Blumen und Kamille auf. Vollmundiger Wein, reich an Aromen von reifen Früchten und exotischen Früchten. Gute Schmackhaftigkeit und Nachhaltigkeit im Abgang.

Analysedaten

Alkoholgehalt 13%

Zucker, g/l 1,00-2,00

Gesamtsäure, g/l 6,00-6,50

Begleitideen

Die Komplexität dieser Ribolla Gialla ist in der Lage, noch schmackhaftere Gerichte zu unterstützen. Probieren Sie Ribolla Gialla in Kombination mit den typischen friaulischen Cjarsons oder mit gefüllten Ravioli. Ideal in Kombination mit Risottos und Pasta mit Fisch- oder Gemüsesaucen und Fischgerichten im Allgemeinen.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 6-8°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGRBL

Karton 6 Flaschen

EAN Flasche 8055205250141

EAN Karton 8055205250431

Palette 80x120 80 Kartonen



VEGANOK
AZIENDA N. 1045

Auszeichnungen



91 Punkte - Falstaff Prosecco Trophy - AT (2023)

Silber - Decanter World Wine Awards - UK (2023)

Gold - Mundus Vini - DE (2023)

Best of Show Friuli - Mundus Vini - DE (2023)

Silber - Decanter World Wine Awards - UK (2022)

Silber - 50 Great White Wines of the World - ES (2022)