



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

I.G.T.



Ribolla Gialla I.G.T.

TRAUBEN: Ribolla Gialla.

BODENBESCHAFFENHEIT: von Mittelerkonsistenz, Mischung aus roter Erde und Flussskies.

REBERZIEHUNG: Guyot mit hoher Intensität.

WEINBEREITUNG: in Inox-Edelstahlwannen über 18 Tage bei kontrollierter Temperatur von +18° bis +20° C.

VERFEINERUNG: Lagerung des Weines im Keller bei einer konstanten Temperatur von +12° C, Kaltstabilisierung vor der Abfüllung.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

FARBE: Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen.

DUFT: von guter Komplexität und Intensität, mit einem typischen Anklang von Tomatenblatt, Brennnessel, Salbei sowie gelber Paprika.

GESCHMACK: trocken, von ausgezeichnetem Körper und aromatischer Persistenz.

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION: Wir empfehlen ihn mit Gemüsesuppen und vor allem Gemüsecremesuppen, mit Soufflé und Fischaufläufen, mit Gerichten auf Ei und Spargelbasis. Ausgezeichnet auch zu Wurstwaren.

SERVIERVORSCHLAG: bei einer Temperatur von +12° bis +13° C, direkt vor dem Genuss entkorken.

VERBRAUCH UND HALTBARKEIT: ausgezeichnet als junger Wein, doch richtig aufbewahrt verstärkt er seine Persönlichkeit und kann 3-4 Jahre halten.

FORMAT DER WEINFLASCHEN: 0.750 Liter