

Brut Ribolla Gialla

MILLÉSIMÉE



Ribolla Gialla ist eine autochthone Rebsorte des Friauls. Erstmals wurde sie 1289 im Friaul in einem schriftlichen Vertrag erwähnt. Heute ist es eine der beliebtesten Rebsorten in Italien und im Ausland.

Der Ausbruch der Reblaus-Epidemie im 19. Jahrhundert dezimierte die Ribolla-Weinberge, das Interesse jedoch, das Ribolla in den letzten Jahren weltweit erlebte, hat die Verbreitung dieser Rebsorte gefördert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Moussiert voll und gut ausklingend, feine und anhaltende Perlage. Strohgelb. Intensives, frisches und delikates Bouquet mit Noten von reifen Früchten wie Ananas und Aprikose, die von milden blumigen Noten weißer Blüten begleitet werden. Am Gaumen wundervoll gleitend mit großer Eleganz, ausgewogener Säure, lang anhaltend und einem trockenen und angenehmen Abgang.

SERVIERVORSCHLAG

Optimal als Aperitif oder zu Fischgerichten.

REBSORTEN

100% Ribolla Gialla

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTEN

4.500

WEINBEREITUNG

12 Stunden Kaltmazeration. Statische Klärung bei 14°C. Gärung bei 16°C. 15 Tage Schaumbildung im Autoklav bei niedriger Temperatur bei 13-15°C.

AUSBAU

3 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Etwa 1 Monat in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

6°-8°C