



COLLIO RIBOLLA GIALLA



KLASSIFIZIERUNG: Collio D.O.C. (Qualitätswein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung)

NAME: Ribolla Gialla weiß

PRODUZIERTE FLASCHEN: 22.000

ANBAUGEBIET: San Floriano Del Collio – Ortschaft Asci & Bivio und Valerisce (Friaul Italia), Hügellandschaft eozänen Ursprungs, aus Keuper Boden – und Sandboden Schichtungen bestehend.

REBSORTE: 100% Ribolla Gialla, (Autochthone Rebsorte).

KULTIVIERUNGSSYSTEM: Guyot. Bewusst reduziert der durchschnittliche Ertrag sind 70 - 80 Zentner pro Hektar.

ZEIT DER WEINLESE: In der dritten September Woche. Handlese.

WEINHERSTELLUNG: Sanfte Pressung mit sofortiger Trennung von den Schalen und Flüssigkeit.

GÄRUNG: Im Stahltank bei thermokontrollierter Temperatur.

VERFEINERUNG: Für ca. vier Monate in Stahl danach für drei weitere Monate in der Flasche aufbewahrt.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 – 13% Vol. % (je nach Jahrgang)

SENSORISCHE MERKMALE

FARBE: Leichtes Strohgelb.

DUFT: Trocken, elegant, blumig und feinfruchtig. In den warmen Jahrgängen erinnert an Aprikosenduft.

GESCHMACK: Leicht, frisch, mit ausgeglichener Säure.

EMPFEHLUNG: Sehr gut als Aperitif. Passt besonders zu delikaten Fischgerichten, Geflügel und Kalbfleisch.

TRINKTEMPERATUR: ca. 10 – 12°C.

Dieser Wein aus der klassischen Weinrebe “ Ribolla Gialla “ stammt aus der Kellerei Muzic, wird Ende September geerntet, um die jugendliche Frische der reifen Trauben und den Körper durch die spätere Lese einzufangen.