



SIRCH



RIBOLLA GIALLA Friuli Colli Orientali _DOC



Ein kräftiger, weicher und großzügiger Wein, reich an Nuancen und vollmundig.

Eine alte Rebsorte, die in Friaul-Julisch-Venetien angebaut wird. Ein Winzer aus Cividale brachte den „Ribolla 1869 Weißwein“ auf die Wiener Ausstellung von 1873 und Ende des 19. Jahrhunderts dominierte die Ribolla-Traube – „die einen Luxuswein liefert“ – sowohl in den Hügeln als auch in der Ebene. Unser klassisch-modern interpretierter Ribolla Gialla ist eine ausgewogene Version, die weiß vinifiziert wurde, um ihre Herkunft, Frische und ihren Geschmack zu unterstreichen. Rund und schmackhaft, mit moderatem Alkoholgehalt, besitzt der Wein eine langanhaltende mineralische Persistenz.

Rebsort. Ribolla Gialla

Bezeichnung. Friuli Colli Orientali DOC

Bodenbeschaffenheit. Überwiegend Mergel- und Sandstein mit eozänem Ursprung

Anbaumethode. Vorwiegend Guyot

Weinlese. Sobald die phenolische Reife erreicht ist

Weinbereitung. Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Der gewonnene Most wird bei niedriger Temperatur statisch dekantiert, bevor er in Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 16°/20° C vergoren wird

Verfeinerung. Am Ende der Gärung verbleibt der Wein für einige Monate auf dem Hefesatz in den Tanks und wird in regelmäßigen Abständen umgerührt. Am Ende dieses Zeitraums wird er in Flaschen abgefüllt, wo er verfeinert, bevor er auf den Markt kommt

Organoleptische Beurteilung

Farbe: Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen.

Bouquet: Frisch und raffiniert. Die Zartheit weißer Frühlingsblumen trifft auf fruchtige Noten von weißer Kirsche, Mostapfel und erfrischende Nuancen von Zitrusfrüchten.

Geschmack: Lebendig und mineralisch. Leichte Zitrusnoten und eine elegante Säure sorgen für angenehme Empfindungen von anhaltender Frische. Als Abgang ein delikater und umhüllender Balsamico-Nachgeschmack

Gastronomische Empfehlungen. Ausgezeichnet zu Aperitifs, magere Vorspeisen, Fisch- und Gemüsegerichte. Top zu Safran-Risotto

Serviertemperatur. 12 - 14° C