

la Viarte

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Bereits seit 1299 dokumentierte und somit wohl älteste friaulische Rebsorte. Sie wächst nur auf mageren, trockenen Böden in der Hügellage. Eine große Traube mit einem großen Kern, leicht zu erkennen an ihrer alabastergelben Farbe.

Farbe: brillantes Strohgelb. Duft: voll und entschieden, einzigartig, mit wunderbarem Duft nach Seifenkrautblüten. Geschmack: trocken, frisch, gleichfalls voll und entschieden, angenehme Säure, typischer Ribolla-Charakter, der dem Wein eine wunderbare Struktur verleiht.



REBSORTE	Ribolla Gialla 100%
BEZEICHNUNG	D.O.C. Friuli Colli Orientali
EXPOSITION	Der Weinberg liegt 120 m ü.d.M., Exposition Ost Süd-Ost in Hügellage. Mergel und Sandsteinböden aus dem Eozän
VINIFIZIERUNG	Weißer Vinifizierung unter leichtem Quetschen und Gärung in Edelstahltanks bei 16°C
AUSBAU	Der Wein ruht 7 Monate lang auf dem Geläger in Edelstahltanks, dann für mindestens 1 Monat lang in Flaschen vor dem Verkauf
Anbaujahr	1976 / 1979
Erste Lese	1985
Pflege des Weinbergs	Begrünung
Schädlingsbekämpfung	Integriert mit minimaler Auswirkung auf die Umwelt
Erziehungsform	Umgestalteter Doppelstreckbogen und Guyot
Bepflanzungsdichte	3.000 Rebstöcke/Hektar
Art Der Weinlese	Manuell in Kisten gelesen, wobei die Trauben ausgewählt werden
Beratung	Serviertemperatur 10-12° C im Weinkelch
SERVIERVORSCHLAG	Vorspeisen und erste Gänge auf Gemüsebasis, Wurstwaren, Weichtiere, delikate Fischarten mit Dampf oder auf dem Grill zubereitet, frische Käsearten. Ausgezeichnet zu Frittata mit Sclopit (typisches friulanisches Gericht), Gemüsecremesuppe oder Risotto mit Frühlingsblüten, Seebarsch carpaccio, gedämpfter Goldbrasse mit Sauce hollandaise

Az. Agr. La Viarte

Via Novacuzzo n° 51, 33040 Prepotto (UD) Italy - T +39 0432 759458

F +39 0432 753354 - laviarte@laviarte.it - www.laviarte.it