

## Ribolla Gialla DOC Friaul Colli Orientali



<b>Rebsorte:</b>	Ribolla Gialla
<b>Herkunftsbezeichnung:</b>	DOC Friaul Colli Orientali
<b>Herkunft der Trauben:</b>	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „Ronco di Tobia“ genannt werden
<b>Boden:</b>	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
<b>Lage der Weinberge:</b>	süd-ost geneigte Hanglage mit auf Felsvorsprüngen angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
<b>Mikroklima:</b>	Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen.

<b>Alter der Rebstöcke:</b>	15 Jahre
<b>Reberziehung:</b>	doppelter Guyot-Schnitt bei 4.500 Rebstöcken pro Hektar
<b>Ertrag pro Rebstock:</b>	1,5-2,0 kg Trauben/Rebstock
<b>Bewirtschaftung der Weinberge:</b>	integrierte Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
<b>Zeitpunkt der Weinlese:</b>	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet.
<b>Art der Weinlese:</b>	Handlese in kleine Kisten
<b>Weinbereitung:</b>	Sanftes Pressen mit Aufteilung des Pressergebnisses. 24-36 Stunden statische Klärung bei 15°C. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 18-20°C.
<b>Ausbau:</b>	6-8 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehalten wird
<b>Marktfreigabe:</b>	8-10 Monate nach der Lese
<b>Verkostungsnotizen:</b>	<u>Farbe:</u> helles Strohgelb <u>Geruch:</u> in der Nase blumig und duftend, elegant und raffiniert <u>Geschmack:</u> am Gaumen trocken, lebendig und frisch, mit gut definierter Säure
<b>Gastronomische Empfehlung:</b>	Schön zu kalten Vorspeisen und rohem Fisch sowie zu Soßen mit säuerlicher Basis aus Zitrone. Hervorragend zu Suppen, vor allem Cremesuppen und samtig pürierten Gemüsesuppen sowie zu Reis- und Nudelgerichten mit Gemüse und zu Fischgerichten.
<b>Serviertemperatur:</b>	8° – 10° C

