



RIBOLLA GIALLA, FRIULI COLLI ORIENTALI DOC

CHF 15.00 - CHF 18.50Preisspanne: CHF 15.00 bis CHF 18.50 inkl. MwSt.

Ermacora Società Agricola Semplice

Region: Friuli (Ipplis) / Italien

Jahrgang: **2018 / 2023**

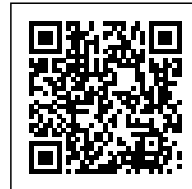
Kategorie: Weisswein

Alkohol: 13.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Ribolla Gialla 100%**

Ausbau: Stahltank



SKU: I140413.075

Kategorien: [Friuli-Venezia Giulia - Friaul-Julisch](#), [Italien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die autochthone Rebsorte Ribolla Gialla wird seit der Antike im Friaul angebaut. Sie wird das erste Mal im 13. Jahrhundert namentlich erwähnt, vermutlich haben sie aber schon die alten Römer unter dem Namen Evola gekannt. Die Sorte war bis zum Zeitpunkt der Reblaus-Katastrophe beliebt und weit verbreitet. Danach ging der Bestand stark zurück. Heute wird die Rebe vorwiegend im Friaul angebaut und liefert frisch-fruchtige Weine, welche meist reinsortig angebaut werden.

Degustation:

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Charakteristische Aromen von Glyzinien und Noten von Mandarinen. Am Gaumen gute Balance zwischen Säure und Weichheit, schöne Zitrusnoten.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Passend zu: rohem Fish (Sushi). Schöner Aperitif-Wein.

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: Kalkmergel, Sandstein

Anbauhöhe: 200 - 300 m ü.d.M.

Traubenlese: zweite Hälfte September

Lese: manuell in kleine, feste Kisten

Rebenerziehung: Guyot

Fermentation:

Entrappen und sanftes Pressen der Traubenbeeren, kontrollierte Fermentation bei 17 - 18°C im Edelstahlbehälter unter regelmässigem Aufrühren der Hefen (Battonage).

Ausbau:

In der Flasche bei definierter Temperatur

Technische Daten:

Gesamtsäure: 5.0 g/l