

RIBOLLA GIALLA DOC FRIULI M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	FRIAUL
PRODUZENT;	VIGNA LENUZZA HTTPS://WWW.VIGNALENUZZA.IT/
TRAUBENSORTE;	RIBOLLA GIALLA
ALKOHOL;	12.5% VOL.
VINIFIKATION;	NACH DER HANDLESE WERDEN DIE TRAUBEN GEPRESST UND BEI KÜHLEN TEMPERATUREN IM EDELSTAHLTANK VERGOREN. DER AUSBAU ERFOLGT ZU 90% IM EDELSTAHLTANK AUF DER HEFE UND ZU 10% IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES. NACH CA. 8 MONATEN WIRD DER WEIN UNGESCHÖNT UND NUR LEICHT FILTRIERT ABGEFÜLLT.
WEINTYP;	HELLES GOLDGELB, AROMEN VON REIFEN BIRNEN, PFIRSICH, WILDBLUMEN UND ETWAS AKAZIENBLÜTEN. AM GAUMEN IST DER WEIN GELBFRUCHTIG UND FRISCH MIT EINEM SAMTIGEN MUNDGEFÜHL, EINER VIBRIERENDEN SÄURE, EINER SALZIGEN MINERALITÄT UND EINEM LANGANHALTENDEN ABGANG MIT EINER LEICHTEN BITTERMANDELNOTE.
PASST ZU;	APÉRO, ANTIPASTI,, FISCHGERICHTE, MEERESFRÜCHTE, KÄSE

