

Ribolla Gialla

LINEA LUISA
DIE AUTOCHTHONEN WEINE



Das echte Wahrzeichen Friaul Julisch Venetiens, zusammen mit dem Friulano. Der Ursprung von Ribolla Gialla ist unbekannt: Einige meinen, dass diese Rebsorte ursprünglich von der Rebsorte "Avola" abstammt, die von den Römern ins Friaul gebracht wurde, als sie über diese Region herrschten; andere hingegen meinen, dass die Rebsorte mit der "Robola" übereinstimmt, die auf Kefalonia angebaut wird und vermutlich zur Zeit der venezianischen Herrschaft ins Friaul gelangte, als sich der Handel der Republik Venedig über das gesamte östliche Mittelmeer erstreckte.

Die meisten Wissenschaftler sind sich jedoch einig darin, dass es sich um eine autochthone Rebsorte handelt. Die erste sichere Datierung stammt aus dem 12. Jahrhundert: Damals waren die "Rabiola"-Weine aus dem Collio-Gebiet sehr beliebt und galten unter der heimischen Bevölkerung als besonders fein und elegant.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, mit charakteristischem, trockenem, leicht zitronigem Geschmack, angenehmes und mildes Bouquet mit blumigen Noten, die an Akazie erinnern.

SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif, zu Fischvorspeisen und mildem, weißem Fisch, Austern und Meeresfrüchten.

REBSORTEN

100% Ribolla Gialla

REBERZIEHUNG

Guyot

STOCKDICHTE

5.000

WEINBEREITUNG

Mazeration: Hülsenmaisung bei niedriger Temperatur, sanftes Pressen.

Klärung: statisch bei niedriger Temperatur.

Gärung: im Stahltank.

AUSBAU

5 Monate auf der Hefe

REIFUNG

Weitere 2 Monate in der Flasche

SERVIERTEMPERATUR

10°-12°C