

Dino Turco

RIBOLLA GIALLA

Bezeichnung: IGP Venezia Giulia Ribolla Gialla

Traubensorte: Ribolla Gialla

Weingärten: Die Trauben stammen aus dem Gebiet Dolegna del Collio, wo sich die Weingärten auf Schwemmlandboden aus dem Eozän in einer Meereshöhe von zirka 100 Meter ausdehnen.

Ertrag: 8000 kg/ha

Lese: handgelesen in der zweiten Hälfte im September

Vinifikation: Die frühmorgens gelesenen Trauben werden gerebelt und kommen gekühlt zur Mazeration in dafür geeignete Behälter. Am darauffolgenden Morgen wird die Maische schonend gepresst, und der geklärte Most bei kontrollierter Temperatur (18° - 20°C) vergoren. Der so gewonnene Wein wird in Zementbehälter umgezogen, in welchen er für 6 Monate bleibt, ein notwendiger Zeitraum, um ihn für die Flaschenreife vorzubereiten. Nach einem weiteren Monat der Flaschenlagerung wird er zum Verkauf vorbereitet.

Sensorische Noten: Schwach- strohgelbe Farbe, zu grünlichen Reflexen tendierend, trocken, zitrusartig. Er hat ein angenehmes, schmeichelndes Bukett, erinnert an Waldaromen und Akazien.

Speiseempfehlung: Als Apperitiv ideal, passt zu leichten Suppen, vor allem zu Aufstrichen und Pürrees.

Serviertemperatur: 10-12° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	12,5%
Gesamtsäure	5,4 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,1 g/l	Lagerfähig	2-3 Jahre

T