



SINCE 1910

stocco
CC
C

RIBOLLA GIALLA BRUT



Hergestellt mit der beruehmte friaulische rebsorte. Ribolla ist ein Charmat-Methode Brut-Naturliche Gaerung. Ein strohgelber Wein. Sehr Elegant, mit zitronengruenen Nuancen.

Lebendige Perlen, duftend mit ausgepraegten bluemigen und fruechtigen Noten.

Der Schaum ist weich.

Der Wein weist einen sehr Wuerziger Geschmack.

Edle Eindruecke.

Ideal fuer jede Essgelegenheit.

Im Alltag sowie als aperitiv.

Er passt zu leichten Speisen, zartem fleisch und Kaese.

Traube: ribolla Gialla

Boden: Flach, lehmhaltig, Sand

Erziehungsform: Guyot modifiziert

Dichte: 3000 Pflanzen pro Hektar

Weinlese: von Hand

Flaschen: 750 ml.

Weinherstellung: Sanfte Pressung, statische Dekantierung. Gaerung in Stahl. 16° Tankgaerung mit der Charmat-Methode mit ausgewaehlten Hefen, bei kontrollierter Temperatur.

4 Monate abfuellung, um ein Monat Flaschenlagerung.