



SINCE 1910

stocco  
CC  
C

## RIBOLLA



Die ribolla Gialla ist eine der friaulischen weißen Traubensorten mit später reifung gegen Ende September.

Der strohgelbe Wein imponiert mit fruchtigen und blumigen Noten, die an akazien und Wiesenblumen erinnern.

Er verzaubert den Gaumen mit einer frischen Würze und einem leicht trockenem abgang.

**Bezeichnung:** IGT Venezia Giulia

**Boden:** eben und tonhaltig

**Erziehungsform:** modifiziertes Guyot

**Dichte:** 4500 Pflanzen pro Hektar

**Weinlese:** von Hand

**Flaschen:** 750 ml.

**Weinherstellung:** kurze Kaltmazeration, sanfte Pressung, statisches Dekantieren, erste Fermentierung bei 16 Grad und Veredelung über die Hefen des Weins über 6 Monate.