



STOCCO

SINCE ✕ 1910



RIBOLLA GIALLA ALBE

[IGT Venezia Giulia]

Organoleptische Eigenschaften und Empfohlene Speisen:

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 trockenen abgang.

Boden:

eben und tonhaltig

Erziehungssystem:

modifiziertes Guyot

Dichte:

4500 Pflanzen pro Hektar

Lese:

von Hand

Flaschen:

0,75 l

Weinbereitung:

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