



COLLIO RIBOLLA GIALLA MARALBA

Bezeichnung
Collio

Lage der Weinberge
Gemeinden Oslavia und Capriva del Friuli

Rebsorte
Ribolla Gialla

Boden
Hügelig. Er entstand im Eozän und besteht aus einer Abfolge von Mergeln (Schluffen und kalkhaltigen Tonen) und Sandsteinen (zementierte Sande). Er ist undurchlässig, so dass Oberflächenwasser abfließt und der Boden erodiert.

Erziehungsform
Guyot

Erntemethode
Von Hand

Weinbereitung
Nach der Ernte werden die Trauben von den Stielen getrennt. Der Saft und das Fruchtfleisch werden kalt eingemaischt und anschließend durch sanftes Pressen von den Schalen getrennt. Es folgt die Gärung im Stahltank. Der Wein ruht etwa sechs Monate auf der Hefe und einige Monate in der Flasche.

Eigenschaften
Strohgelbe Farbe. Frisches, elegantes und intensives Aroma. Bei der blumigen Basis sind Anklänge von exotischen Früchten wie Grapefruit und Apfel zu erkennen. Angenehmer und ausgewogener Geschmack. Die extraktive Masse, von gewissem Interesse, wird von einer ausgezeichneten Frische umhüllt.

Serviervorschläge
Gedünstete Fischvorspeisen, Wolfsbarsch, frischer und gereifter Käse, Schalentiere.

Flaschenformat
0,75 l

