

Venezia Giulia I.G.T.

RIBOLLA GIALLA

PRODUKTFAMILIE *Autochthone Weine*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Ribolla Gialla

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz- Reberziehung, Pflanzendichte 3700 Rebstöcke/ha

WEINBEREITUNG 12-14 Stunden lange Maische bei 5 °C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 12,5% vol.

SORTENTYPIZITÄT Blasse strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, Wein mit charakteristischem, trockenem und zitronigem Geschmack. Das verführerische Bukett erinnert an Akazie, Kastanie und Eiche

SERVIEREMPFEHLUNGEN Wein für Suppen, hauptsächlich cremigen und sahnigen; er passt auch besonders gut zu salzigen Fischgerichten

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869491257

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491530

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it