

Poggiobello

Wino Ribolla gialla



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ribolla Gialla to lokalny szczep typowy dla regionu Friuli, który we wschodniej części Colli Orientali rodzi najbardziej szlachetne winogrona. Znany i uznany od XII wieku. Obecnie ponownie doceniony dzięki zastosowaniu nowoczesnych technik winifikacji, które podkreślają subtelność tej apelacji. Wino to cieszy się zawsze dużą popularnością dzięki swojej niepowtarzalności i łatwości picia.

Degustacja:

Kolor żółtosłomkowy z zielonkawymi refleksami. Przyjemnie owocowy bukiet emanuje nutami cytrusów i zielonego jabłka. Na podniebieniu intensywne, pomimo swej niezwykłej prostoty, niezwykle interesujące dzięki bogatym nutom mineralnym, zamykającym się przyjemną cytrusową nutą typową dla tej apelacji.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Znakomite i intrygujące jako aperitif. Delikatny akompaniament przystawek z owoców morza, labraksa w soli, risotta ze szparagami oraz przeróżnych musów i soufflè.



Dane techniczne

RODZAJ:	Podwójna odwrócona i Sylvoz
SZCZEP:	Ribolla Gialla 100%
OZNACZENIE GEOGRAFICZNE:	Margle eoceniczne
ROZNIK:	
WINNICA:	winnice Oleis di Manzano
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	12,5%
BARWA:	żółtosłomkowa z zielonkawymi refleksami
BUKIET:	
WINIFIKACJA:	Winogrona pozbawione łodyg zostają delikatnie zgniecione i poddane fermentacji alkoholowej oraz częściowej fermentacji jabłkowo-mlekowej w kontrolowanej temperaturze w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Po fazie fermentacji wino odpoczywa z dodatkiem drożdży przez okres minimum 4 miesięcy, po czym zostaje przelane do butelek.
ALERGENY:	
OPAKOWANIE:	butelka szklana
POJEMNOŚĆ:	0,75 litra
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy
TEMPERATURA PODANIA:	
GĘSTOŚĆ KRZEWÓW: :	4.500 krzewów na hektar
WYDAJNOŚĆ WINOGRON: :	około 75 kwintali na hektar
WYSOKOŚĆ N.P.M.: :	100 – 150 m n.p.m.