



*Isola Augusta*



## *Ribolla Gialla*

**Klassifizierung:** Igp Venezia Giulia

**Trauben:** Ribolla Gialla

**Produktionsgebiet:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Bodenart:** vorwiegend lehmig mit Schlamm und Sand

**Anbausystem:** Rebschnitt Guyot

**Pflanzen pro Hektar:** 4500 Stämme pro Hektar

**Ertrag pro Hektar:** 130 q/ha

**Erntezeit:** Ende September

**Gärtemperatur:** <17°C

**Vinifikation:** : Maischegärung für eine Nacht bei 6°C und lange alkoholische Gärung bei einer Temperatur von unter 15°C. Malolaktische Gärung nicht vorgesehen.

**Verfeinerung in der Flasche:** 2 Monate.

**Flascheninhalt:** 0,750 ml

**Serviertemperatur:** 8-10 °C.

**Empfohlener Kelch:** Tulpe oder Sommelier

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** goldgelb mit grünlichen Reflexen.

**Duft:** zart, wohlriechend, blumig.

**Gaumen:** trocken, frisch, aromatisch.

**Kombination:** Vorspeisen und erste Gänge mit Gemüse oder Fisch. Hervorragend als Aperitif.

*Azienda Agricola Isola Augusta*

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

