



## Ribolla Gialla

**Klassifizierung:** Perlig

**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:** Anfang September

**Gärtemperatur:** <16°C

**Vinifikation:** Gärung bei kontrollierter Temperatur in thermoregulierten Stahlwannen. Lagerung auf Hefe für 3 Monate. Malolaktische Gärung nicht vorhanden.

**Verfeinerung in der Flasche:** 1 Monate.

**Flascheninhalt:** 0,750 ml

**Serviertemperatur:** 6-8 °C.

**Empfohlener Kelch:** Flute

## Organoleptische Eigenschaften

**Farbe:** zart strohgelb

**Duft:** fruchtig, zart blumig

**Gaumen:** zitronig, trocken und einladen

**Kombination:** Vorspeisen mit Fisch, delikate erste Gänge und weißes Fleisch. 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)

