

TORREALE

Cividale del Friuli - www.torreale.it - info@torreale.it

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Rebsorten: Ribolla Gialla - friulanische autoktöne Rebsorte - angebaut auf den Hügeln des orientalischen Friauls.

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.

Vinifizierung: Die Trauben werden sofort abgebeert und gepresst und auf eine Temperatur von 14°C herabgekühlt. Mit einer anschließenden sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen, dem eine natürliche Dekantierung folgt.

Alkoholgehalt: 13,00%.

Organoleptische Eigenschaften: In der Farbe von hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch und einladend im Duft, im Geschmack trocken mit einer angenehmen Säure, frisch und harmonisch.

Gastronomische Empfehlungen: Harmoniert gut mit Vorspeisen und ersten Gängen mit Fisch.

Serviertemperatur: 8°-10°C.