



ZUI Ribolla Gialla IGT

Erzeuger: Weingut Rino Russolo

Herkunft: Friaul
Grave del Friuli
Gemeinde San Quirino

Rebsorten: 100% Ribolla Gialla



Ausbau/Reife: Die Trauben werden von Hand gelesen und sanft gepresst. Die Fermentierung erfolgt im Stahltank bei kontrollierter Temperatur von 14-16°C. Die Reifung erfolgt für 5 Monate auf der Hefe in denselben Stahlfässern. Die Flaschenfüllung erfolgt zwischen 7 bis 9 Monaten nach der Ernte.

Eigenschaften: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Duft nach gelben Blumen, Aprikosen und Zitrusfrüchten. Trockener, leichter Wein mit schöner Frische und ausgewogenem Körper

ideal zu: Perfekt als Aperitif und zu kalten Vorspeisen, zu gedünstem Fisch, Gemüse und Suppen.