



# GRADIS'CIUTTA

robert princic

---

---

## Ribolla Gialla DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Gradis'ciutta</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul-Julisch Venetien Ruttars und Bukova
<b>Rebsorten:</b>	100% Ribolla Gialla
<b>Boden:</b>	Kieselerde- und kalkhaltiger Mergel



**Ausbau/Reife:** Traditionelle Kaltmazeration für 24 Stunden, danach werden die Trauben gepresst und gären bei kontrollierter Temperatur. Anschließend Lagerung auf Hefe bis zur Flaschenabfüllung.

**Eigenschaften:** Blasses Strohgelb.  
Angenehmes, unverwechselbares Bouquet, extrem sortentypisch mit Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und schmelzigen Noten. Aromatisch mit einer Abfolge simultaner Eindrücke, an deren Stelle beim Abgang elegante Anklänge an Apfel treten.  
Serviertemperatur: 8 - 10 °C

**Ideal zu:** Gegrilltem oder gedünstem Fisch und Cremesuppen, z.B. auf Spargel- oder Pilz-Basis. Hervorragend geeignet als Begleitung von leichtem, weißem Fleisch und Geflügel.

**Besonderheiten:** Die wahrscheinlich älteste Rebsorte des Collio, in der manche den Evola der alten Römer wiedererkennen wollen.