



Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	80 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	60 anni years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Ribolla Gialla

Un I.G.T. Delle Venezie prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), la nostra Ribolla Gialla con un'età media delle viti di circa 60 anni ed una resa per ettaro di circa 80 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e stando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue tipiche caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 12,5% vol.

Analisi sensoriale

Bello e vivace il colore giallo paglierino con riflessi verdolini, buona la consistenza; al naso presenta un impianto olfattivo votato verso note agrumate, si ritrova il pompelmo, poi scorza di cedro in contrappunto a sentori di pesca e pera kaiser, il tutto avvolto da sensazioni di fragranti erbe provenzali. L'ingresso in bocca si presenta con sensazioni di freschezza essendo l'equilibrio spostato verso le sensazioni dure - acidità e sapidità seppur l'elegante morbidezza conferisce al vino un'ottima piacevolezza, la nota di limoncella prevale in un finale sapido che lascia la bocca in attesa di un nuovo sorso.

Abbinamenti

Da provare in aperitivo con crostino alle erbe aromatiche, o su un piatto con prosciutto, mozzarella, pesca grigliata sopra un letto di insalatina.

Da servire a 10/12 °C.

Classified IGT Delle Venezie, the Bellanotte Ribolla Gialla (yellow Ribolla) is produced on their estate vineyards in Farra d'Isonzo with an average vine age of 60 years and a yield per hectare of about 80 quintals. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. Temperature fluctuations between day and night allow for the development of great character and complexity in the wine.

The wine is fermented in stainless steel tanks, held in tank for 5-6 months after fermented and rests in bottle for another 5-6 months before release. Alcohol content is 12.5% vol.

Sensory analysis

Crystal, yellow color with green tones lead to a nose displaying citrus, grapefruit and lime zest with hints of peach, pear and herbs du Provence.

In the mouth, the wine is fresh and echoes the characteristics found in the bouquet with additional lemon grass notes and beautiful texture. The wine is balanced with vibrant, fresh acidity.

Pairings

Perfect as an aperitif, charcuterie, grilled fish, salads Serve at 10-12 ° C.

Ein I.G.T. Delle Venezie Produkt in Farra d'Isonzo (GO), unsere Ribolla mit einem Durchschnittsalter der Rebstöcke von 60 Jahren und einem Hektarertrag von etwa 80 Doppelzentner. Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Schotter, auf einer Höhe von 50-100 Metern. auf Im, aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Der Weg aus dem Cluster in Wein ist alles in Stahl gemacht, ausgehend von einem temperaturgesteuerten Gärung in Edelstahltanks und Pause für die nächsten fünf Monate in Edelstahl, mindestens weitere 5-6 Monate wird die Zeit, die in der Flasche bleiben, zum Ausdruck zu bringen sein wird den typischen Merkmalen; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 12.5 Vol%

Sensorik: Schöne und lebendige gelbe Farbe mit grünen Reflexen, gute Textur;

Die Nase hat eine Anlage zur Geruchszitrus gestimmt haben, ist Grapefruit gefunden wird, Limettenschale im Kontrapunkt mit Noten von Pfirsich und Birne kaiser, die alle durch Gefühle von duftenden Kräutern der Provence gehüllt. Am Gaumen zeigt Empfindungen der Frische wobei der Rest verschoben in Richtung der harten Gefühle - Säure und Aroma -

Paarungen Probieren Sie es als Aperitif mit geröstetem Kraut, oder auf einem Teller mit Schinken, Mozzarella, gegrillten Fisch auf einem Bett von Salat

Servieren bei 10-12 ° C

Tasting Notes
