

DODIS

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Ribolla Gialla ist eine autochthone friaulische Rebsorte mit antiken Ursprüngen: sie war bereits im 14. Jahrhundert bekannt. Ihr Name stammt aus dem benachbarten Slowenien, wo sie "Rébula" genannt wurde, später wurde daraus "Ribuele" auf Friaulisch und "Ribolla" auf Italienisch. Der Ursprung dieses besonderen Namens ist auf den charakteristischen hohen Gehalt an Apfelsäure zurückzuführen, die den Wein in der Vergangenheit zum "Kochen" brachte. Heute wird der Ribolla Gialla hauptsächlich in den östlichen Hügeln des Friauls angebaut, wo er seine Eigenschaften am besten zum Ausdruck bringt.



Flaschengröße 750 ml

REBSORTE

Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Östliches Friaul, Italien

BODENTYP

Sandstein-Mergel

WEINLESE

Zum richtigen Reifegrad

WEINBEREITUNG

Weißweinherstellung

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Blass strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Blumiges Bouquet, trockener und frischer Geschmack, bei dem die Säure hervorsteicht

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif oder zu Vorspeisen und Fischgerichten

SERVIERTEMPERATUR

8°-10° C

DODIS