



Weingut

Die Region Friaul ist für ihre Weissweine weltbekannt. Der Weinbau wurde erst 1964 wiederbelebt und seit den 80er Jahren produziert diese Region mit die besten Weißweine Italiens. Dies verdankt sie internationalen Sorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc, aber auch lokalen Rebsorten wie Friulano und Malvasia. Als Herzstück des friaulischen Weinbaus gilt dabei Cormons: In dem schönen Städtchen in der Nähe von Udine gibt es eine erstaunliche Konzentration von Top-Weissweinproduzern, deren Weine sich auf den Weinkarten der Top-Restaurants weltweit wiederfinden. Die Geschichte von Ronco del Gelso beginnt in den späten 80er Jahren des letzten Jahrtausends. Giorgio Badin, welcher als technischer Leiter für das Weingut Schiopetto tätig war, entschließt sich, fortan eigene Weine zu produzieren. Dabei hat er von Anfang an eine klare Vorstellung von der Stilistik und tüftelt fortan akribisch an der Umsetzung dieser Idee. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke und glasklare Rebsortenweine die das Terroir präzise interpretieren. Der Ausbau der meisten Grundweine in großen Holzfässern sowie die sehr späte Veröffentlichung der Weine erst 2 Jahre nach der Ernte zeugen von Mut und Weitsicht und machen die Weine von Ronco del Gelso gleichzeitig zur perfekten Wahl als Begleiter zur Top Küche.

Tipp

Typischer Friaul Ribolla: knackig, druckvoll und frisch - sortentypisch mit leicht balsamischen Noten. Auch als Aperitif ideal.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	309 kJ / 74 Kcal
Kohlenhydrate:	0,6 g
davon Zucker	0,1 g
Zutaten:	Trauben, Konservierungsmittel: Sulfite, Stabilisatoren: Carboxymethylcellulose, Aleppo-Kiefernharz

2024 RIBOLLA Gialla - Vin di Vore IGP Venezia Giulia

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Venezia Giulia I.G.P.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.80 g/l
Säure:	6.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Friaul
Rebsorten:	Ribolla Gialla
Ausbau:	Edelstahltank

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand erfolgt die sanfte Pressung ohne vorhergehende Mazerationsphase. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks, temperaturkontrolliert bei 16 - 19° C. Nach der Klärung und Filtrierung wird der Wein abgefüllt.

Sensorik

In der Nase leicht fruchtige Noten von Äpfeln und weißen Pfirsichen, die von Noten von Akazienblüten begleitet werden. Ein Hauch von aromatischen Kräutern. Am Gaumen intensiv und angenehm frisch. Druckvolles und langes Finish.

Passt gut zu

perfekter Aperitif oder zu asiatischen Gemüsegerichten, z.B. Green Thai Curry.

Lagerfähig

8 Jahre