

RIBOLLA GIALLA TORRE ROSAZZA 2016

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Torre Rosazza
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1974
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 90 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Genagricola S.P.A.
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giovanni Casati
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Friaul-Julisch-Venetien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Colli Orientali del Friuli)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Ribolla Gialla (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,50
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
< 1,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,85
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
19,60
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
32,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
96,00
- ▶ **ph** (ph)
3,35
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



RIBOLLA GIALLA TORRE ROSAZZA 2016

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.500/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Mergel, Sandsteinschichten
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
7 t/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
120-150 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende September - Anfang Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Gerichte: Risotto / Pasta/Nudeln: Trofie al pesto (ligurisches Nudelgericht mit Kartoffeln, Bohnen, Pesto)
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Rebsortenrein aus der Ribolla-Gialla-Traube erzeugt, einer der ältesten autochthonen Rebsorten des Friaul. Der sich im Glas strohgelb präsentierende Weiße besitzt ein blumiges Bukett, zudem sich Noten von Zitronen und Melonen gesellen. Seine gute natürliche Säure sorgt am Gaumen für Frische und Würze, der Abgang ist mittellang. In der Region wird er gut gekühlt klassisch als Aperitif gereicht. Passt aber auch wunderbar zu Trofie al pesto (ligurisches Nudelgericht mit Kartoffeln, Bohnen und Pesto) oder zu einem Risotto mit frischen Kräutern.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Località Poggiobello, 12
33055 Oleis (UD)
Italien