Ribolla Gialla Torre Rosazza

Wein|expertise

Torre Rosazza
Friaul-Julisch-Venetien

Geschmack |
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.

Rebsorten |
Ribolla Gialla (100 %)

Analysedaten |
Alkohol: 13,00 % | Säure: 5,80 g/l | Restzucker: 1,50 g/l

Passt zu ... |
als Aperitif
Gerichte: Risotto
Pasta/Nudeln: Trofie al pesto (ligurisches Nudelgericht mit Kartoffeln, Bohnen, Pesto)