

PRIMOSIC



Ribolla Gialla

Kennzeichnung:
IGP Venezia Giulia
(Geschützte geographische Angabe von Venezia Giulia)

Weinrebe:
100% Ribolla Gialla



WEINBERG

Produktionsgebiet	Villanova di Farra, Oslavia, San Floriano del Collio
Gelände	Mergel - Sandstein, arm an organischen Stoffen
Produktion	8000 kg/Ha
Pflanzweite	4200-6000 Pflanzen/Hektar (Guyot)

WEINHERSTELLUNG

Produktionsmethode	Traditionelle Weißweinherstellung mit manueller Weinernte, sanftes Pressen mit der pneumatischen Presse und kurzen Kaltmazeration der Schalen, statische Dekantierung des Mosts, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18°C) in den Edelstahlfässern, mit einheimischen Hefen. Ohne biologischen Säureabbau.
--------------------	--

WEIN

Organoleptische Beschreibung	Strohgelbe Farbe mit goldenen Strähnchen; mittelstark an Alkohol. Charakteristischer Geschmack, trocken, leicht zitrisch, angenehmer Säuregehalt und zart mineralisch. Die junge Ribolla Gialla erinnert an frisch geschnittenes Heu, Äpfel Golden Delicious und entwickelt Akazienbluten Aroma.
Alkohol	12,50% vol.
Säuregehalt	5,50-6,30 g/l
Zuckergehalt	1,50-2,00 g/l



PRIMOSIC s.r.l.

Località Madonnina d'Oslavia 3, 34170 - Oslavia - Gorizia, Italia | T +39 0481 53 51 53 | F +39 0481 53 67 05 | E info@primosic.com