

Рибола Джала Бенедете деле Венеция IGT

Ribolla Gialla Benedete delle Venezie IGT



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Венеция IGT
Винарна	Колавини

Технически данни

Сортов състав	Рибола Джала
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк

Винификация

Гроздето се бере през втората половина на септември и се прави студена мацерация в продължение на 6 часа при температура от 13°C. Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 15°C за около 15 дни.

Отлежаване

Виното отлежава отново в съдове от неръждаема стомана до следващата пролет.

Описание

Накратко

За разлика от останалите винени региони на Италия, Фриули е известен с отглеждането както на местни винени сортове – Т-Фриулано, Рибола Джала, така и на международни такива като Совиньон Блан, Шардоне, Мерло и Каберне Совиньон. Колио, подрегион на Фриули, е един от най-известните в света региони за висококачествени бели вина, благодарение на уникалния си тероар.

Дегустационни бележки

Ярък златист сламен цвят обогатен със свеж, плодов нос, с цитрусови нотки на лимонена трева и грейпфрут. Чист и пътен вкус съблазнява със своята балансирана мекота и дълъг финал.

Съчетание с храна

Класически аперитив, който също така може да подхожда на предястия от риба и морски дарове. Превъзходно със свежи и средно-зрели сирена.

Бележки

