



CASALI
MANIAGO

SINCE 15TH FEBRUARY 1585

Ribolla Gialla

Venezia Giulia
Indicazione Geografica Tipica

Trauben

Ribolla Gialla.

Weinberg

Standort am Fuß der Hügel im Gemeindegebiet von Buttrio (UD). Grundstück hauptsächlich aus mergelig-toniger Struktur.

Weinbereitung

Weißweinbereitung, sanftes Pressen der Trauben. Kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur (18°C), um die Entwicklung der primären Aromen zu fördern.

Reifung

In Betontanks gelagert, um Trübungen des Weins durch regelmäßiges Umrühren des Feinhefers zu verhindern. Der Wein bleibt bis zur Abfüllung auf der Hefe ('sur lies'). Die Reifung setzt sich in der Flasche fort, die horizontal im unterirdischen Keller gelagert wird.

Visuelle Prüfung

Gelb mit Strohfarbenem Schimmer.

Geruchsprobe

Feines und angenehmes Aroma, das einen frischen und blumigen Duftstrauß bietet.

Geschmacksprobe

Der Geschmack ist voll und angenehm säuerlich. Die charakteristische Säure verleiht eine erfrischende Note und betont die Aromen von grünem Apfel.

Paarungen

Hervorragend als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, delikaten Suppen, Salz-Fischgerichten und weißem Fleisch.

Langlebigkeit

Kann sofort genossen werden, erreicht den Höhepunkt seines Sortencharakters in den ersten zwei Jahren und entwickelt sich dann elegant weiter, eine Entwicklung, die problemlos über vier Jahre hinausgehen kann.

Service

Es wird empfohlen, ihn bei einer kühlen Temperatur zu genießen (10-12°C).

