



2022 RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

Art.-Nr. BC 05-22



WEINGUT:	Borgo Conventi
REGION/LAND:	Friaul/Italien
REBSORTE(N):	100% Ribolla Gialla
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	12,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	2,0 g/l
SÄURE:	5,6 g/l
AUSBAU:	Edelstahl

BESCHREIBUNG:

Ein Friaul-Klassiker! Die Rebsorte Ribolla Gialla zählt zu den ältesten Rebsorten Italiens und ist fast ausschließlich an der Grenze zu Slowenien zu finden. Typisch für die Rebsorte ist die Säurebetontheit sowie die zurückhaltende Frucht, wodurch der Wein mit ein bis zwei Jahren Reife an Feinessenreichtum zunimmt. Der Wein hat eine intensiv strohgelbe Farbe und zeigt sich in der Nase charakteristisch, mit deutlich floralen Aromen von Geißblatt und leicht tropischen Früchten. Der Geschmack ist fein, frisch und elegant, mit leicht prickelnder und gut eingebundenen Säurestruktur. Das angenehme Bouquet ist langanhaltend zu spüren. Eine Bereicherung zu Vorspeisen, Gemüsegerichten oder hellen Fleischgerichten.

AUSZEICHNUNGEN:

Great Wines of Italy by James Suckling