



**IL RONCAL**  
*Vigneti Montebello di Fornalis*

## RIBOLLA GIALLA

D.O.C. Friuli Colli Orientali



- Weinberg:* Hügel Montebello in Fornalis di Cividale del Friuli.  
*Alter der Rebstöcke:* 1996.  
*Höhe:* 180 Meter über dem Meeresspiegel.  
*Ausrichtung:* Osten.  
*Boden:* Sandstein eozänen Ursprungs.  
*Ziehform:* Guyot.  
*Dichte der Rebstöcke:* 4.900 Rebstöcke/ha.  
*Ertrag pro Rebstock:* Ungefähr Kg. 1,50.  
*Art:* Weiss, trocken.  
*Rebsorten:* Ribolla Gialla 100%.  
*Ernte:* Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.  
*Vinifizierung:* Die Trauben werden sofort abgebeert und gepresst und auf eine Temperatur von 14°C herabgekühlt. Mit einer anschließenden sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen dem eine natürliche Dekantierung folgt. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks. 25% des Weines lagert für 5 Monate in Barriques mit häufiger Batonnage. Zum Schluß wird der gesamte Wein für zwei Monate in Stahltanks gelagert und anschließend in der Flasche gezogen.
- Alkoholgehalt:* 13,00%.  
*Lagerfähigkeit:* Bis 5 Jahre und länger.  
*Organoleptische Eigenschaften:* In der Farbe von hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen, frisch und einladend im Duft, im Geschmack trocken mit einer angenehmen Säure, frisch und harmonisch.  
*Serviertemperatur:* 10-12°C.  
*Gastronomische Empfehlungen:* Ein ausgezeichneter Aperitiv und ein idealer Begleiter zu rohen Fischvorspeisen oder Fischvorspeisen mit Soßen, zu Suppen oder Cremesuppen.

**Azienda Agricola IL RONCAL**

via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italy - tel. +39 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it