



GRADIS'CIUTTA

robert princic

SINEFINIS Rebolium

Erzeuger:	Gradis'ciutta
Herkunft:	Friaul-Julisch Venetien / Slowenien San Floriano, Gradisciutta, Bilijana, Kojško
Rebsorten:	100% Ribolla Gialla
Boden:	Eozäner Mergel und Sandstein (Ponca)



Ausbau/Reife:	Die Rechtzeitigkeit der Handlese garantiert Frische sowie den richtigen Zuckergehalt. Nach dem sanften Pressen der ganzen Trauben folgt unmittelbar die Abfüllung. Gärung bei kontrollierter Temperatur. Vor der Nachgärung in der Flasche reift der Wein auf Feinhefe. 60 Monate Verfeinerung der Hefen.
Eigenschaften:	Strohgelb mit eleganter Perlage. Typische Ribolla Gialla-Aromen mit einer leichten Noten von Brotkruste. Am Gaumen elegant, mit einer belebenden Frische von Zitrusfrüchten und Granny Smith-Äpfeln. Langer, eleganter Abgang. Serviertemperatur: 8 °C
Ideal zu:	Aperitif, Fischgerichten
Besonderheiten:	Die Weinberge liegen in Italien und Slowenien. Es handelt sich also um ein grenzüberschreitendes Projekt.