

30015

10.12.2017



|                           |                                                                            |
|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Anbaugebiet</b>        | Friuli / Friaul                                                            |
| <b>Produzent</b>          | Azienda Agricola Eddi Luisa                                                |
| <b>Traubensorte</b>       | Ribolla Gialla 100%                                                        |
| <b>Farbe</b>              | Hellgelb mit grünen Reflexen                                               |
| <b>Geschmacksrichtung</b> | Anflug von Hefe, zarter Duft nach Brotkruste, zarte Fruchtnote nach Apfel. |

**Lagerfähigkeit ab Kauf** 1 - 2 Jahre

**Trinktemperatur** 8 -12°C

**Merkmale** Aus Ribolla Gialla -Trauben der "Azienda Agricola Luisa" gekeltert. Der zarte und wohlriechende Wein unterzieht sich einer Zweitgärung mit neuem Hefeansatz in kleinen Edelstahltanks (metodo charmat lungo). Dort lässt man den Wein mehr als drei Monate reifen. Danach wird der Blanc de Blanc in Flaschen abgefüllt. Er beschenkt das Friaul mit einem exklusiven Produkt.

**Weintipp** Spumante Ribolla Gialla ist ein hervorragender trockener Aperitifwein, kann aber auch ein gesamtes Essen mit Fischgerichten und Meeresfrüchten begleiten.



**Spumante Brut Ribolla  
Gialla IGT "LUISA"**

**Indicazione Geografica  
Tipica**

*Spumante Brut Ribolla Gialla*