

## 2023 Ribolla gialla IGT Venezia Giulia

Vendrame | Friaul

Der Ribolla Gialla wird im Friaul seit Jahrhunderten angebaut. Niemand weiß mehr genau, wer die ersten Rebstöcke mitbrachte, aber die Rebsorte war schon immer auf den Tischen der Venezianer zu finden. Die Trauben für diesen 100%igen Ribolla Gialla werden Anfang September geerntet, entrappt, eingemaischt und mazerieren 24 Stunden lang mit ihren Schalen. Nach der Gärung lagert der Ribolla 4 Monate lang auf der Feinhefe, bevor er in Flaschen abgefüllt wird. So entsteht ein aromatischer, trockener Weißwein mit einer eleganten Struktur und einem Bukett von Steinobst, Lakritz und Gewürznoten. Speiseempfehlung Passt zu gegrilltem Schweinefleisch mit Apfelsauce, zur Sichuan-Küche, zu Brühen und gebratenem Fisch.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Duft</b>	grüner Apfel, Kamille, Zitrus
<b>Geschmack</b>	saftig, feingliedrig, frische Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2026
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

sahnige Saucen, Geflügelgerichte, gegrillte Bratwurst

### Produzent

Vendrame Vignis Del Doge war und ist ein klassische Familienbetrieb. Er wurde vom Urgroßvater gegründet und wird heute von den Brüdern Gino und Simone geleitet. Der Vater kümmert sich noch immer um die Weinberge, die Mutter um die Verwaltung. Die Rebfläche von 50 Hektar wurde ursprünglich im Namen des letzten Dogen von Venedig von der Familie kultiviert, da es sich ursprünglich um seine Ländereien handelte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

Der Doge verbrachte die Sommermonate in der Villa Manin, und als die Republik Venedig schließlich Teil des Königreichs Italien wurde, wurden die Ländereien nach und nach von den Nachkommen des Dogen an die Pächter verkauft. Im Herzen von Friuli Giulia Venezia gelegen, kultiviert Vendrame die autochthonen, traditionellen Rebsorten, die der Region ihr einzigartiges Profil verleihen. Refosco, Friulano, Ribolla Gialla sowie Glera, Sauvignon, Verduzzo Friulano und einen kleinen Anteil Cabernet Franc.

<b>Gründungsjahr</b>	1968
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	2 Angestellte, 2 Inhaber
<b>Rebfläche</b>	50 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	35 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	70% Weißweine, 30% Rotweine; Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Verduzzo

SOC.AGR. Vendrame Vignis del Doge Via Carteria 14/B | 33033 Passarano di Codroipo