

## Ribolla Gialla Spumante Brut

Vendrame | Friaul

Der Ribolla Gialla wird im Friaul seit Jahrhunderten kultiviert. Die Anbaufläche beträgt heute etwa 360 Hektar. In Slowenien, wo die Traube als Rebula bekannt ist, erstreckt sich die Rebfläche auf rund 600 Hektar. Die Trauben für den 100%igen Ribolla Gialla Spumante Brut von Vendrame werden früh geerntet und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Die Versektung erfolgt nach der Charmat-Methode in druckresistenten Tanks. Der Ribolla Gialla Spumante Brut wird filtrationsentheft und präsentiert in einer wunderbar feinfuchtigen, frischen und geradlinigen Stilistik. Seine anhaltende Perlage und die hellgelbe Farbe machen ihn besonders ansprechend. Frische Fruchtnoten mit Aromen von Zitrusfrüchten, Mirabelle und weißem Pfirsich bleiben am Gaumen angenehm präsent und ergänzen den insgesamt trockenen Eindruck, der durch ein harmonisches Verhältnis von Süße und Säure besticht.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Duft</b>	weißer Pfirsich, Mirabelle, Zitrus
<b>Geschmack</b>	feingliedrig, frische Säure, fruchtig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Methodo Charmat
<b>Trinkreife</b>	2025-2027
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Apero, leichte Vorspeisen, leichte Fischgerichte

### 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, traditionelle 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