



LE FAVOLE

Tenute Cadornin

Sacile

NEUERE STUDIEN LOKALISIEREN DIE HERKUNFT DER RIBOLLA GIALLA IN DEN ÖSTLICHEN HÜGELN VON FRIAUL-JULISCH VENETIEN, COLLIO UND GORISKA BRDA (SLOWENISCHE COLLIO). NACH DER EROBERUNG DER REGION DURCH DIE SERENISSIMA REPUBLIK VON VENEDIG, DIESE REBE HAT AUCH AN DEN VENEZIANISCHEN ADELSFAMILIEN ZU INTERESSIEREN UND IN ANDEREN GEBIETEN DES FRIAUL ZU KULTIVIERT WERDEN. IM JAHR 1850 DIE PHILOXERA VERFÜGTET DAS ENDE FAST ALLER AUTOCHTHONE FRIAULISCHE WEINBERGE. DIE HABSBURGER IM ÖSTLICHEN TEIL DER REGION HABEN DIE REBE ERHALTEN UND GEGEN ENDE DES 20. JAHRHUNDERTS DAS INTERNATIONALES INTERESSE AN DEN WEINEN VON FRIAUL- JULISCH VENETIEN FÜHRTE ZU EINER ZUNAHME VON RIBOLLA GIALLA PLANTAGEN IM GANZEN GEBIET.

IN SACILE DER WEINBERG WÄCHST AM UFER DES FLUSSES LIVENZA, DER IM LAUFE DER JAHRHUNDERTE ZU SEINER ENTSTEHUNG VON EINEM FRUCHTBAREN BODEN REICH AN TON UND MINERALIEN, DIE AUS DEN NAHE GELEGENEN FRIAULISCHEN VORALPEN STAMMEN. DER GLEICHE FLUSS LIVENZA TRÄGT HEUTE DAZU BEI, DAS KLIMA DER BENACHBARTEN FELDER ZU MILDERN. HIER HAT LE FAVOLE DAS ERFOLGREICH ERLEBT ANBAU VON RIBOLLA GIALLA, DER DANK EINER HOCHWERTIGEN ÖNOLOGIE ZU EINEM FASZINIERENDEN, GETRIEBENEN WEIN GEWORDEN IST, IN SEINEM MAXIMALEN AUSDRUCK MIT DER KLASSISCHEN METHODE.

RIBOLLA GIALLA

EXTRA BRUT

Klassische Methode

WEINART	WEIßWEIN.
REBSORTE	RIBOLLA GIALLA.
BEZEICHNUNG	SCHAUMWEIN, EXTRA BRUT
ALKOHOLGEHALT	12,5%
ZUCKER	3 G / L.
ANBAUGEBIET	SACILE (PN) HÖHE 25 MSLM.
FLÄCHE DES WEINBERGS	1.02 HEKTAR
REBKULTUR	DOPELT UMGESTÜRZTES REBZÜCHTUNGSSYSTEM
REBDICHTE	4.444 WEINSTÖCKE JE HEKTAR.
HEKTARERTRAG	80 ZENTNER.
BODEN	LEHMIG UND FELSIG MIT MINERALISCHEN BEITRÄGEN AUS DEM FLUSS LIVENZA.
KLIMA	WARM UND AUSGEGLICHEN
WEINERNT	VON HAND, WENN DIE TRAUBEN DIE RICHTIGE REIFE ERREICHT HABEN.
WEINHERSTELLUNG	EINSATZ MODERNER GÄRBEHÄLTER AUS EDELSTAHL. SAFTES PRESSEN MIT EINER PNEUMATISCHEN PRESSE UND ANSCHLIEßENDE FLOTATION FÜR EINE SCHNELLE KLARHEIT VON MOST. TEMPERATURKONTROLLIERTE GÄRUNG MIT ZUCHTHEFEN. HEFEABZUG FÜR 12 MONATE.
SCHAUMBILDUNG	BEI DER KLASSISCHEN METHODE DEGORGATION A LA VOLÉE OHNE DEN FLASCHENHALS EINZUFRIEREN.
FARBE	LEUCHTGELB MIT FEINER UND DAUERHAFTER PERLAGE.
BOUQUET	ZARTE NASE, SOFORT FRUCHTIG, GERUCH VON APFEL, KLARER TEE UND ANIS.
GAUMEN	TROCKEN UND LEBHAFT, IN PERFEKTER AUSGEWOGENHEIT DES GESCHMACKS. INTENSITÄT, CHARAKTER UND AUFRICHTIGKEIT.
PASSENDE SPEISEN	FISCH-CRUDITÉES, KREBSTIERE, EICROSTACEI, EIER UND SPARGEL, RINDERTARTAR, SAFRAN-RISOTTO, CREMIGER ZIEGENKÄSE.
SERVIERTEMPERATUR	6-8 °C

