

## NORINA PEZ

### Ribolla Gialla

### DOC Collio Friaul



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Norina Pez</b>
Traubensorten:	Ribolla Gialla
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ribolla Gialla ist eine alte autochthone Weißweinsorte der Region Friaul, deren geschichtlicher Anbau bis ins 14.-Jahrhundert zurückreicht. Im eleganten Bouquet zeigen sich Aromen von saftigen gelben Früchten, Orangeat & Zitronat und Honigmelone, unterlegt von feinen Blüten Tönen und dezent mineralischen Noten. Am Gaumen tolle Frucht zeigend, mit schöner Extrakt Süsse und gut stützendem, trink animierendem Säure Nerv.

#### **Empfehlung**

---

Wunderbarer Apéro Wein mit verschiedenen Antipasti, der auch toll zu cremigen Gemüsesuppen passt oder auch Fischgerichte hervorragend begleitet.

#### **Produzent**

---

Die Gemeinde Dolengna del Collio, liegt in einem der insgesamt zehn DOC-Weinanbaugebieten des Friauls, im Collio Goriziano, unweit der slowenischen Grenze. Dieses gilt als wichtigstes Weinbaugebiet im Friaul, mit vielen bekannten und renommierten Weingütern. Das noch verhältnismässig junge Weingut von Norina Pez gilt noch als Geheimtipp, wurde es doch erst gegen Ende der 70er Jahre gegründet, als Giuseppe Bernardis und Norina Pez beschlossen, sich ausschließlich der Herstellung und Vermarktung von Wein zu widmen. Heute wird das Unternehmen in dritter Generation durch den Sohn Stefano Bernardis vertreten, der bereits seit einiger Zeit die Leitung des Unternehmens übernommen hat. Mit seinem Team von renommierten Winzern verbindet er Vergangenheit und Zukunft, Tradition und Innovation. Das Hauptaugenmerk liegt dabei im Rebberg. Oberstes Ziel sind gesunde Reben und somit bestes Traubenmaterial. Rebarbeiten werden, wo immer möglich, von Hand ausgeführt, Umwelt und Pflanzen stehen im Vordergrund, auf Insektizide wird verzichtet, um ein optimales Gleichgewicht von Flora und Fauna zu erhalten und schützen. Im Keller und bei der Lagerung setzt man auf moderne Technologie. Temperaturkontrolle, sowie sorgfältige und schonende Handhabung der Trauben, Moste und letztlich der Weine, sind Garant für ausgewogene,

aromatische und sortentypische Tropfen, die zu entdecken sich lohnen.