



Ribolla Gialla Collio 2025

Im Glas zeigt sich ein Strohgelb mit reifen Reflexen. Die Nase verbindet exotische Fruchtaromen mit Zitrusnoten wie Mandarine und Grapefruit, ergänzt durch Anklänge von gerösteten Nüssen, Rauch und Kräutern. Am Gaumen wirkt der Wein frisch und zugleich vielschichtig, mit salziger Mineralität und klarer Struktur. Der Abgang ist lang, geprägt von kalkigen und leicht tanninbetonten Nuancen.

Produzent	Russiz Superiore
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Venezia Giulia
Subregion	Friuli DOC
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Ribolla Gialla
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323472
Passt zu	Mediterranen Fischgerichten, Krustentieren, Apéro, Salaten



Vinifikation

Die spät gelesenen Trauben werden kurz kalt mazeriert und anschließend schonend gepresst. Die Gärung erfolgt überwiegend im Edelstahltank, ein kleiner Teil in slawonischen Eichenfässern. Während des Ausbaus auf der Feinhefe sorgt regelmäßiges Bâtonnage für zusätzliche Tiefe und Struktur.

Terroir

Die Weinberge von Russiz Superiore liegen im Collio auf eozänen Hügeln mit Böden aus Mergel und Sandstein marinen Ursprungs. Diese sogenannten „Ponca“-Böden sind kompakt und sorgen für natürliche Drainage sowie geringe Wasserretention. Das Zusammenspiel von alpinen und adriatischen Einflüssen begünstigt eine langsame, aromatische Reife. So entstehen Weine mit ausgeprägter Mineralität, Spannung und Herkunftsdruck.

