



SAUTER

WIJNEN



Bidoli le Alte - Ribolla 2022 Venezia Giulia IGT

Kleur

Zeer licht stro- bijna bleekgeel met een lichte sprankeling.

Neus

Wow! Zeer aromatisch met een behoorlijke rijkdom aan citrusvruchten. Groene appel, Galia meloen en ingelegde peer. Een hele fijne gisttoon, die wel wat van brioche lijkt te onthullen. Na een tijdje geopend te zijn komen er witte perzik en florale tonen uit het glas. Dit belooft wat!

Smaak

Dit is een wijn die smaakpapillen activeert. Elke slok doet zich verlangen naar de volgende slok. Wat een spanning in de wijn zeg! Met frisse smaken van versgeperste limoen, groene appel en helder lichtbruisend bronwater is dit een genot.

Bodem

Steenrijke grond van alluviale oorsprong. De stenen slaan de warmte van de dag op, om deze tijdens de zeer koele nachten los te laten en de wijnstokken warm te houden. Het Friuli-gebergte zorgt voor een goede bescherming tegen de soms ijzig koude noordenwind. De Adriatische Zee heeft een temperende invloed. De verschillen in temperatuur tussen dag en nacht zijn opvallend groot.

Vinificatie

De vergisting gebeurt op een lage temperatuur van 14-16° C met speciaal geselecteerde gistsoorten. Na de vergisting rijpt de wijn in RVS cuves op de 'lie' (de gistcellen) voor meer complexiteit in de wijn. Voor het bottelen wordt de wijn geklaard en gefilterd.

Culinair

Heerlijk om zomaar van te genieten op een zomerse dag. Smaakopwekkend als aperitief. Gaat goed samen met groenten zoals artisjokken en asperges, en met visgerechten zoals de Sardijnse specialiteit Bottarga.

Druif/Druiven

100% Ribolla Gialla.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2025

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75