



## Ribella

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (ud) / [www.venchiarezza.it](http://www.venchiarezza.it) / [info@venchiarezza.it](mailto:info@venchiarezza.it)

### リベッラ

#### 概要

土着品種第2番目ともいえるリボッラですが、当カンティーナでは、ブレンドワインとして製造しています。土着品種のなかでも同種は非常に古い歴史のあるもので、土地に根付いた自然抵抗力のある逞しさがあります。果実は丸く大きく薄い黄色い果皮を持ち、立派な房となります。果実の熟成は遅めです。

#### ブドウ品種

リボッラ・ジャッラ、シャルドネ

#### ブドウ栽培について

平均樹齢: 15年  
植樹密度: 4,500本  
仕立て方法: ダブル・グイヨー  
生産量: 9,000リットル/1ヘクタール  
収穫時期: 9月下旬

#### 醸造・熟成について

リボッラ・ジャッラとシャルドネは、果実の熟成の時期の違いもあり、分けて醸造される。破碎、軽く压榨後、18-20°Cに保たれたスタンレスタンク内にて、土着酵母を添加して発酵。熟成は、澱引きせず、翌春に2種を混ぜ、瓶詰めする。

#### 特徴

色: 淡い黄金色。  
香り: 花を思わせる清楚ですっきりとした、濁りのないシンプルな香り。  
味わい: 生き生きとしたフレッシュ感、清楚かつピュア感のある味わい。

#### 料理との組み合わせ

食前酒として。魚介をベースとした前菜など。軽い料理と相性がよい。

#### 適温

10°C

#### アルコール度数

12.0%

#### 総酸度

6.5g/1リットル