



Ribella

Az. Agr. Venchiarezza / via Udine, 100 - 33043 Cividale del Friuli (UD) / www.venchiarezza.it - info@venchiarezza.it

里贝拉

介绍

当我们本土的品种‘黄里宝拉’与国际知名品种霞多丽互相交融之后,于是里贝拉就诞生了。里贝拉呈现出奇妙多样化的特征,是弗留利产区最珍贵的葡萄酒之一。同时也给了国内品酒师和国际葡萄酒爱好者一种独特珍奇的体验。

我们的里贝拉具有活泼,轻便风格,酸度高、酒体轻盈细致,花香四溢。

品种

黄理贝拉&霞多丽

葡萄园

平均葡萄树寿命: 10年。

每公顷果苗: 4500株。

培育方法: 改良双居由式 (double guyot)

平均产量: 9000公斤/公顷

收成季节: 9月下旬

酿酒与熟成

由于成熟期的不同,黄理贝拉和霞多丽酿酒方法是分开酿造的。成熟的葡萄小心地去梗和压榨。发酵温度控制在18—20度C之间,使用‘天然发酵’法发酵,进行酒泥陈年至来年春天,每周定期搅桶直到完全混合然后装瓶。

品尝

颜色: 浅黄色

嗅觉: 非常清新的风味,带有如柑桔、花朵等娇贵的香气。

口感: 轻盈充满活力的酸度,清新自然愉悦。

食物搭配

适合作为开胃酒,与前菜、酥炸海鲜料理做搭配。与生蚝、炸沙丁鱼等更是绝配。

饮用温度: 10°C/ 50°F

酒精度: 12.0%

总体酸度: 6.50g/L