



Ribella

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

理貝拉

介紹

當我們本土的品種‘黃理寶拉’與國際知名品種霞多麗互相交融之後，於是里貝拉就誕生了。理貝拉呈現出奇妙多樣化的特徵，是弗留利產區最珍貴的葡萄酒之一。同時也給了國內品酒師和國際葡萄酒愛好者一種獨特珍奇的體驗。

我們的理貝拉具有活潑、輕便風格，酸度高、酒體輕盈細緻，花香四溢。

品種

黃理寶拉&霞多麗

葡萄園

平均葡萄樹壽命：10年。

每公頃果苗：4500株。

培育方法：改良雙居由式 (double guyot)

平均產量：9000公斤/公頃

收成季節：9月下旬

釀酒與熟成

由於成熟期的不同，黃理寶拉和霞多麗釀酒方法是分開釀造的

。成熟的葡萄小心地去梗和壓榨。發酵溫度控制在18—20度C之間，使用‘天然發酵’法發酵，進行酒泥陳年。自來年春天，每週定期攪桶直到完全混合然後裝瓶。

品嚐

顏色：淺黃色

嗅覺：非常清新的風味，帶有如柑桔、花朵等嬌貴的香氣。

口感：輕盈充滿活力的酸度，清新自然愉悅。

食物搭配

適合作為開胃酒，與前菜、酥炸海鮮料理做搭配。與生蠔、炸沙丁魚等更是絕配。

飲用溫度：10°C/ 50°F

酒精度：12.0%

總體酸度：6.50g/L