

## *Ribolla Gialla IGP* *Società Agricola Albano*

Die schönsten Erinnerungen der Gründer Tarcisio und Luigi sind mit den Feldern, dem kleinen Weinberg und dem Bauernhaus in Pasiano di Pordenone verbunden. Diese Verbundenheit inspirierte 1990 die zwei Brüder, das zuvor von ihrem Vater Albano verkaufte Anwesen zurückzukaufen, um den Traum ihres Vaters fortzusetzen. Ihm widmen sie den Namen des Weinguts. Sie erweiterten das Anwesen und erwarben angrenzende Ländereien. Heutzutage produziert Bosco Albano Weine mit größter Sorgfalt und Liebe zum Detail, um ihnen den authentischen Ausdruck eines echten Landes zu verleihen. Sie befinden sich in den Regionen Venetien und Friaul, in einem Grenzgebiet, das das Zusammentreffen von Völkern und Kulturen widerspiegelt. Bosco Albano möchte dieses Gebiet mit einem zeitgenössischen, direkten und aufrichtigen Stil besetzen, wie auch deren Weine.

Anbaugebiet:	Friaul-Julisch Venetien/Italien
Rebsorte:	Ribolla Gialla
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	0,2 g/l
Säure:	6,2 ‰
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 056 324 240 136



Art-Nr. 33146

Charakteristik:	Leicht goldene strohgelbe Farbe, aromatischer, zarter und blumiger Duft. Am Gaumen vollen, ausgewogenen Geschmack mit Anklängen von Apfel und gelbem Pfirsich.
Passend zu:	Aperitif, perfekt zu San Daniele Prosciutto, Suppen, Fischgerichten