



PIERPAOLO
PECORARI

RIBOLLA GIALLA

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Ribolla Gialla
- Ertrag** — 60 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Edelstahltanks (18/20 °C).
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 3 - 5 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fisch-Antipasti, zum Aperitif, Pastagerichte

Servievorschläge:

*Pasta mit frischen kleinen Tomaten, Bruschetta.
Fagottini (ähnlich Ravioli) mit Lauch, Lachs
und Robiola-Käse. Eine ausgefallene Art von
Caprese mit Origano-Sauce. Vollkornspaghetti
mit Pesto aus Erbsen, getrockneten Tomaten und
Stracciatella (Fleischbrühe mit geschlagenem Ei).*



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopcorari.it