

VENEZIA GIULIA IGP RONCO DEL NONNO



Denominazione: Venezia Giulia Igp

Tipologia: bianco secco

Varietà: Sauvignon, Chardonnay, Malvasia, Verduzzo

Area di produzione: IGP Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1960

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Settembre, raccolta: manuale

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate manualmente. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto. Fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, maturazione di sei mesi in botti d'acciaio inox e affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: colore rilessi brillanti, profumi complessi e persistenti. Al gusto si presenta morbido e coinvolgente.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto; ottimo con antipasti importanti, zuppe saporite, paste e gnocchi con sughi di medio spessore, carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Gradazione alcolica: 13% Vol.