

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ronco dei Tassi

NOME DEL VINO
Ronco dei Tassi Ribolla Gialla

DENOMINAZIONE
Venezia Giulia Igp

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Collio, Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE
Le uve vengono attentamente selezionate con una cernita in vigna, segue una leggerissima pressatura e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox per circa una settimana. L'affinamento avviene sulle fecce fini per circa 7 mesi al fine di aumentarne la complessità.

AFFINAMENTO
acciaio

VITIGNO/I
100% Ribolla Gialla

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

ESPOSIZIONE
sud, sud-est

ALTITUDINE
180

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
35

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
marne e arenarie di origine eocenica, ricche in microelementi

EPOCA DI VENDEMMIA
ultima decade di settembre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
7500 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio ed Enrico Coser

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
3840S