

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ronco dei Tassi

NOME DEL VINO
Ronco dei Tassi Collio Sauvignon

DENOMINAZIONE
Sauvignon Collio Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Collio, Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE
Le uve provenienti da 4 differenti cloni, vengono attentamente selezionate in vigna. Segue una leggerissima pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox per circa una settimana. L'affinamento avviene sulle fecce fini per circa 7 mesi per aumentarne la complessità.

AFFINAMENTO
acciaio

VITIGNO/I
100% Sauvignon Blanc

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
180

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25

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

EPOCA DI VENDEMMIA
prima decade Settembre

ETTARI VITATI
2,5

RESA PER ETTARO
8000

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio ed Enrico Coser

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
18000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9436T