

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ronco dei Tassi

NOME DEL VINO
Ronco dei Tassi Collio Picolit

DENOMINAZIONE
Picolit Collio Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2015

REGIONE DI PROVENIENZA
Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA
Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Collio, Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE
Le rese per ettaro a causa dell'acinellatura sono estremamente basse, circa un 10% rispetto ad una produzione ordinaria. Dopo la raccolta le uve vengono fatte appassire su graticci per 40-50 giorni. La fermentazione avviene in botti di rovere di Allier, dove il vino sosta per ulteriori 24 mesi.

AFFINAMENTO
30 mesi in barriques ed ulteriori 12 in bottiglia

VITIGNO/I
100% Picolit

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

ESPOSIZIONE
est

ALTITUDINE
160

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30 anni

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

EPOCA DI VENDEMMIA
prima decade di Ottobre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
2000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio ed Enrico Coser

FORMATI DISPONIBILI
37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
1200

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9439T