

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ronco dei Tassi

NOME DEL VINO
Ronco dei Tassi Collio Malvasia

DENOMINAZIONE
Malvasia 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 provengono da vigneti con età media di 60 anni situati a circa 200 slm. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio per circa 8-12 giorni, mentre la fermentazione malolattica viene svolta solo in parte. Segue un ulteriore affinamento sulle fecce fini prima della messa in bottiglia.

AFFINAMENTO
acciaio

VITIGNO/I
100% Malvasia

ALLEVAMENTO
doppio capovolto

ESPOSIZIONE
sud, sud-est

ALTITUDINE
200-250

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
60

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

EPOCA DI VENDEMMIA
ultima decade di settembre

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
6500

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio ed Enrico Coser

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
12000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
9907S