

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ronco dei Tassi

NOME DEL VINO
Ronco dei Tassi Madame
Sauvignon

DENOMINAZIONE
Igp Venezia Giulia

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Friuli-Venezia Giulia

TIPOLOGIA
Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Monte Quarina Cormons e Colline
Cormons

VINIFICAZIONE
L'uva viene pigiata, diraspata e
messa a macerare per circa 18 ore
a 10 ° C. Il mosto ottenuto dalla
pressatura soffice viene decantato
staticamente per un giorno e dopo
la separazione dalla parte solida,
fatto fermentare a 16/17° C.

AFFINAMENTO
Sulle fecce nobili in tonneau di
rovere per 5 mesi.

VITIGNO/I
100% Sauvignon

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Est

ALTITUDINE
200 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
40 anni

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

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima decade di settembre,
vendemmia a mano.

ETTARI VITATI
1 ha.

RESA PER ETTARO
7.000 Kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Fabio ed Enrico Coser

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÁ PER CARTONE
3

CODICE SAP
E7483