

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Ronco dei Tassi

**NOME DEL VINO**  
Ronco dei Tassi Malvasia  
Collezione di Famiglia

**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

**VINIFICAZIONE**  
L'uva viene pigiata, diraspata e messa a fermentare con le bucce per circa 7 giorni a temperatura controllata. Una volta svinata, continua la fermentazione in tonneau in rovere.

**AFFINAMENTO**  
Sulle fecce nobili in tonneau di rovere da 500 litri per 12 mesi.

**VITIGNO/I**  
100% Malvasia

**ALLEVAMENTO**  
Doppio capovolto.

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Sud/Est.

**ALTITUDINE**  
200 m. s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
70 anni

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

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Ultima decade di settembre, vendemmia a mano.

**ETTARI VITATI**  
1 ha.

**RESA PER ETTARO**  
6.000 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**  
E7484