

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Ronco dei Tassi

NOME DEL VINO
Ronco dei Tassi Pinot Bianco 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 e Colline Cormons

VINIFICAZIONE
L'uva viene pigiata, diraspata e messa in pressa pneumatica, dove è spremuta in maniera soffice. Il mosto ottenuto viene raffreddato e decantato staticamente, onde separare la parte più limpida dal sedimento feccioso. La fermentazione alcolica avviene in barrique di rovere da 225 litri.

AFFINAMENTO
Sulle fecce nobili in legno per 12 mesi.

VITIGNO/I
100% Pinot Bianco

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-Sud/Est.

ALTITUDINE
170 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
30 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

QUANTITÀ PER CARTONE
3

CODICE SAP
E7485