



San Quirico

Ronchi Varesini IGT 2018

Cascina Piano

Produzione massima: 60 q/ha, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata, convivenza sulle fecce in acciaio fino a primavera. Di colore giallo paglierino emana profumi floreali con note di frutti esotici. E' particolarmente fresco, di carattere e di lunga persistenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Ronchi Varesini
Denominazione	IGT
Annata	2018
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Angera
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Chardonnay 65% ;Bussanello 20% ;Trebiano Toscano 15%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Particolarmente fresco, di carattere e di lunga persistenza
Profumo	Profumi floreali con note di frutti esotici
Abbinamenti	Secondi piatti di piatti tipici a base di pesce di lago al forno, secondi piatti di carni bianche al forno
Temperatura di servizio	14

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri neri

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Morenico
Allevamento	Guyot Semplice
Età ceppi	15 anni
Resa per ettaro	60
Epoca vendemmia	Settembre
Tipo raccolta	Manuale

Vinificazione In acciaio
Maturazione In acciaio
Affinamento Acciaio e bottiglia
Invecchiamento 0,5
consigliato