



Collio

Collio Goriziano DOC 2013

Ronco Blanchis

Il Collio Goriziano Doc Ronco Blanchis rappresenta l'essenza della collina di Blanchis: un armonico assemblaggio di Friulano, Chardonnay e Sauvignon provenienti dalle vigne più vecchie.

Per Gianni Menotti, enologo dell'anno 2006 Gambero rosso e Oscar del Vino 2012, è un vino complesso di grande spessore che si esprime con tutta la finezza ed eleganza che solo i grandi Tocai riescono ad avere. "Questo vitigno autoctono – scrive – si esprime nella collina di Blanchis con caratteri originali e del tutto unici per il Collio: viene attaccato, in modo naturale, dalla muffa nobile (botrytis cinerea) che crea una straordinaria complessità difficilmente replicabile in altre zone".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Collio Goriziano
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Mossa
Vitigno	Friulano 60% ;Chardonnay e Sauvignon 40%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	E' complesso e strutturato, con una nota fruttata di pesca equilibrata con la freschezza e la mineralità. Il finale è lungo e secco, elegantissimo
Profumo	Il bouquet al naso è composto da finissime note floreali e frutti bianchi
Abbinamenti	Primi con carni rosate, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce
Temperatura di servizio	10° - 12° C

DATI DI PRODUZIONE

Allevamento	Guyot
Densità impianto	4.830 viti per ettaro
Età ceppi	Età media 15 anni
Vinificazione	Friulano e Sauvignon in vasche d'acciaio + Chardonnay in legno nuovo o di secondo passaggio