



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 |