

# RONCÚS

## Collio Bianco

Denominazione di Origine Controllata - Collio

Per condividere con altri vignaioli il territorio del Collio, su questo vino abbiamo deciso di usare l'esclusiva bottiglia del "Consorzio".

Uvaggio di uve autoctone ed internazionali, un vino elegante dal sapore Friulano.

### Vitigni

Friulano 40% - Pinot Bianco 40% - Sauvignon 20%

### Luogo

Nel comune di Capriva del Friuli,  
in provincia di Gorizia.

### Terreno

In collina su terreno marnoso.

### Metodo produttivo

Vigneti inerbiti a conduzione biologica,  
vendemmia manuale a fine settembre.

### Trasformazione

Breve macerazione di 4 ore, pigiatura,  
pulizia statica a freddo, fermentazione spontanea  
con lieviti indigeni alla temperatura di 22°,  
fermentazione malo-lattica svolta completamente.

### Affinamento

Permanenza in botti di acciaio  
sui propri lieviti per 8 mesi.

### Imbottigliamento

Filtrazione non sterile, messo in bottiglia in estate.

