

RONCÚS

Pinot Bianco

Indicazione Geografica Tipica – Venezia Giulia

Vitigno internazionale che ha trovato in questo territorio le sue condizioni ideali. Vino elegante e di gran classe dove la finezza e l'equilibrio caratterizzano i suoi profumi e sapori.

Con il passare degli anni le emozioni aumentano.

Vitigni

Pinot Bianco 100%

Luogo

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

Terreno

In collina su terreno marnoso e in pianura
con terreno poco profondo e scheletro abbondante.

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 rovere da 20 hl per un anno
e poi in acciaio sui propri lieviti per 6 mesi.

Imbottigliamento

Filtrazione non sterile, messo in bottiglia in primavera.



www.roncus.it