

RONCÚS

Vecchie Vigne

Denominazione di Origine Controllata - Collio

Questo vino bianco nasce dai vigneti in collina più vecchi di tutta Capriva. Combinazione storica dei tre vitigni autoctoni, mineralità, eleganza e notevole durata caratterizzano questo vino di successo.

Vitigni

Malvasia Istriana 60% , Tocai Friulano 30% e Ribolla Gialla 10%.
Vigneti oltre i 60 anni.

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 rovere da 20 hl per un anno
e poi in acciaio sui propri lieviti per 22 mesi.

Imbottigliamento

Filtrazione non sterile, messo in bottiglia in estate
a distanza di tre anni dalla vendemmia.

