ACQUISTATO IL .....

## Collio Friulano DOC 2013




### Friulano Ronco Blanchis: il bianco che cercavi

Che il Friuli sia una terra vocata alla produzione di grandi vini bianchi ormai lo sanno anche i muri. Che la famiglia Palla, con Ronco Blanchis, produca vini (solo bianchi, ça va sans dire) più che degni di questa fama, idem. Che tra questi il Friulano 2013 sia praticamente imperdibile, ve lo diciamo noi, e se non dovesse bastare, ci mettiamo anche i 94 punti di James Suckling. Un consiglio: siate rapidi, che finisce subito!

Un po' di bianco, Ronco Blanchis ce l'ha anche nel nome… segno del destino? Il Friulano 2013 si presenta con profumi netti e rinfrescanti, un po' insoliti tutto subito, quasi aromatici, di frutta tropicale. Poi bella apertura su toni più tipici, in linea con la varietà, di frutti e fiori bianchi, e una vena minerale. Bocca fresca e pimpante, leggermente sapida. Ah, che Friulano! Sulla collina di Blanchis, nel Collio goriziano, c'è una vigna che già ai tempi dell'impero austriaco era famosa per l'altissima qualità dei vini bianchi che originava: esposizione e altitudine ottimali, la protezione delle Alpi Giulie da un parte, e la preziosa influenza del Mar Adriatico dall'altra. Dopo essere appartenuta alla nobile famiglia austriaca dei Catterini de Herzberg, è poi passata a Silverio de Baguer de Corsi y Ribas, ministro del re di Spagna. Ronco Blanchis, dal 2001 gestita da Giancarlo, Alberto e Lorenzo Palla, è l'ultimo capitolo di questa grande storia del vino friulano. Con l'entrata in scuderia dell'enologo Gianni Menotti, l'azienda in pochi anni si è distinta per un costante e notevole incremento della qualità, fino a raggiungere vette d'eccellenza con importanti riconoscimenti sia nazionali che internazionali. Si coltivano unicamente varietà a bacca bianca (friulano, ribolla gialla, chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio), con cui si producono vini bianchi tutti Collio DOC. Le bottiglie prodotte sono circa 50.000 all'anno.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Ponca |
| **Esposizione** | Est-ovest, 80 m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4.830 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli-Venezia Giulia |
| **Uve** | Friulano 100% |
| **Gradazione** | 14% vol. |
| **Temp. Servizio** | 10-12° |
| **Quando Berlo** | Da bere oggi |
| **Abbinamento** | Antipasti, risotti, pesce in tutte le preparazioni |
| **Vinificazione** | Il processo di vinificazione inizia con la pressatura soffice dell?uva intera, che viene messa in pressa senza diraspatura. Poi, una volta in vasca d?acciaio, il mosto fermenta in modo tradizionale con temperatura controllata e a fine fermentazione viene travasato e lasciato sulle fecce fino a tarda primavera, quando è pronto per andare in bottiglia |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino tenue; naso che apre su toni di frutta tropicale, poi sentori caratteristici di frutti e fiori bianchi e una nota minerale; bocca fresca, pimpante, leggermente sapida |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821