ACQUISTATO IL .....

Collio Pinot Bianco DOP 2014

Però, che Pinot!



Il Pinot Bianco come piace a noi: snello e beverino, con stile. Piacione quanto basta, leggero, per nulla scontato. Ca' Ronesca ci ha abituato proprio bene, e anche questa volta non si smentisce: tenui accenni di albicocche fresche, bocca morbida e finale languido. Estivo, fresco, apprezzatissimo ai Decanter World Wine Awards 2015 e 87 punti Luca Maroni!

Che confusione, quando si parla di pinot bianco. A lungo è stato associato allo chardonnay, tanto che in Italia era conosciuto anche come pinot-chardonnay. Quel che è certo è che in Friuli origina da sempre vini espressivi e di grande carattere. Per quelli che "se non vedo non credo", ecco la prova inconfutabile: un sorso per convincersi… qualche bottiglia in cantina per spazzare via ogni dubbio! Ca' Ronesca nasce all'inizio degli Anni 70. Attualmente di proprietà di Davide Alcide Setten, corre letteralmente sul confine per 2 km, ed è composta da 60 ettari di vigneti ed altrettanti di boschi dove svettano castagni, lecci, roverelle, acacie e ginepri. Circa 2/3 dei vigneti si estendono nel comune di Dolegna del Collio, mentre per il resto si trovano sulla collina di Ipplis. La produzione si concentra principalmente sulle uve bianche: sauvignon, pinot grigio, pinot bianco, chardonnay, malvasia, ribolla gialla, picolit e friulano. A bacca rossa cabernet franc, merlot, pinot nero, refosco dal peduncolo rosso e schioppettino. Negli ultimi anni Ca' Ronesca, con la collaborazione dell'enologo Franco Dalla Rosa, è riuscita a centrare in pieno il suo obiettivo di creare vini di qualità superiore, convincenti, tipici e riconoscibili, figli della passione e della storia che caratterizzano questo territorio, frutto di interventi minimi in vigna ed evitando le lavorazioni invasive in cantina.

La Vigna

Terreno	Marna arenaria
Esposizione	Nord-sud, 120 m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3.000-4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot bianco 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Antipasti, salumi e formaggi mediamente stagionati, primi piatti con sughi delicati, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Dopo una pressatura soffice si procede alla decantazione statica del mosto a 8° per 12 ore, innesto di lieviti selezionati e fermentazioni per 13 giorni. Il vino evolve nel suo lievito per 5 mesi in recipienti inox termocondizionati. Affinamento in bottiglia per un mese
Sensazioni	Colore giallo paglierino chiaro; naso fresco e molto giovane, con eleganti pennellate di albicocche bianche; bocca morbida e leggermente zuccherosa, finale languido

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