ACQUISTATO IL .....

Collio Friulano DOP 2015

Cul Tocai a sparissin duc'i mai



?Cul Tocai a sparissin duc'i mai?: col Tocai spariscono tutti i mali. ?Tocai? è stato il nome del Friulano fino al 2007, anno in cui il Friuli ha dovuto arrendersi all?Unione Europea e cambiarlo in quanto troppo simile all?ungherese Tokaji (vino in realtà completamente diverso). Vi assicuriamo però che gli effetti benefici sono rimasti gli stessi: un sorso, e passa la paura!

?Tu kaj?, ovvero ?di qui?: così, dice la leggenda, rispondevano i contadini sloveni quando gli veniva chiesta l?origine delle proprie viti di tocai friulano. Vitigno autoctono dunque, che nulla ha a che fare con l?uva furmint con cui viene prodotto il Tokaji ungherese, peraltro celebre nella versione ?Aszù?, un vino dolce botritizzato. Il Tocai Friulano è invece un vino bianco secco, freschissimo, ottimo da gustare in gioventù. Il 2015 di Ca? Ronesca rapisce con tenui profumi di nespola e accenni minerali, e si distingue per la bocca di ottimo corpo, nonostante il moderato tenore alcolico. Con Ca? Ronesca, non si sbaglia mai. 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	Est-ovest, 120 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Friulano 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	12-14°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Antipasti, salumi e formaggi mediamente stagionati, primi piatti con sughi delicati, carni bianche, pietanze di pesce
Vinificazione	Dopo la vendemmia manuale si passa ad una pressatura soffice, quindi ad una breve decantazione statica a freddo. Successivamente viene fatto fermentare con lieviti selezionati, ad una bassa temperatura. Permane sulle fecce nobili per cinque mesi, prima di essere imbottigliato
Sensazioni	Color oro scarico, naso molto varietale, minerale, con note leggere di pera. Il corpo è ampio e avvolgente, con un finale gustoso.

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