



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' Ronasca 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' Ronasca 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 sveltano 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 Ippis. 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' Ronasca, 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	Bianco fermo secco DOP
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821