ACQUISTATO IL .....

"Ronco di Sassi" Vino Bianco 2023

Il bianco che stavi cercando

Provinco estende la gamma Ronco dei Sassi con questo Vino Bianco d'Italia. Chardonnay, Verdeca, Fiano e Malvasia, sapientemente armonizzati dall'operato del team di enologi che ha portato la piccola realtà trentina a raccogliere prestigiosi riconoscimenti internazionali. Una sinfonia alla quale partecipano in egual misura tutti i vitigni: il risultato è musica per il palato (e non solo). Il colore è giallo intenso, con lievi sfumature verdognole. Il bouquet è articolato, suggestivo, con netta ispirazione d'agrumi e spezie. Pieno all'assaggio, bilanciato e avvolgente. Ottimo con primi piatti, specialmente a base di pesce.

Provinco persegue con le proprie linee di prodotti un sogno quasi impossibile: far arrivare al maggior numero possibile di appassionati il vino giusto, seguito in ogni fase produttiva da personale attento e preparato; il vino più espressivo e rispettoso del proprio varietale. Non una chimera, se si pensa ai premi che Provinco ha raccolto nel corso degli anni. Ronco di Sassi presenta uno spettro di etichette di livello, di grande pulizia enologica, bilanciate e convincenti. Sfida ampiamente vinta, potremmo dire: assaggiare per credere.

La Vigna

Terreno	Medio impasto - argilloso
Esposizione	Est, Sud-est, 200m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato e Guyot
Densità imp.	4.300 ceppi per ettaro circa

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Italia
Uve	Chardonnay, Verdeca, Fiano, Malvasia
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Piacevole anche da solo, si abbina ai piatti di pasta, pesce e crostacei.
Vinificazione	Le uve vengono raccolte mature al punto giusto durante il mese di agosto. La fermentazione avviene in maniera controllata a bassa temperatura, in modo da esaltare i profumi più freschi. Una parte del mosto viene fermentata in barrique per conferire complessitàaromatica e longevità al vino finito.
Sensazioni	Presenta un colore giallo intenso, da giovane con sfumature verdognole. Sentori di frutta esotica, sensazioni agrumate, speziate e di acacia. Al palato è pieno, armonico con finale lungo ed avvolgente

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