

RONCO DEL GELSO

BIANCO "LATIMIS"

DOC Friuli Isonzo



E' un uvaggio realizzato con Friulano, Riesling, Pinot bianco e una piccola percentuale di Traminer aromatico, le proporzioni tra i vitigni sono variabili tra un'annata e l'altra. La personalità di questo vino è molto legata alla presenza del Riesling e del Traminer che gli donano una aromaticità intensa, di stampo germanico, mentre il Friulano gli dà muscolosità ed il Pinot bianco un frutto maturo e fine. E' vinificato in acciaio dove poi rimane anche in fase di affinamento sempre sul lievito totale fino a pochi giorni dall'imbottigliamento. I vitigni che lo compongono sono sempre ben amalgamati fra di loro come si richiede ad un uvaggio o meglio ad un vinaggio termine più corretto in questo caso. È un vino equilibrato, grasso, intenso.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: piante/Ha Friulano e Traminer 4500, Riesling e Pinot Bianco 5700

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: diversi

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,5 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco

Macerazione: no

Pressatura: soffice di uva intera

Fermentazione: a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: conservato in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

E' il classico vino di entrata, da aperitivo, da abbinare agli stuzzichini.