

RONCO DEL GELSO

“PINOT BIANCO”

DOC Friuli Isonzo



Fino a pochi anni fa veniva confuso nei vigneti friulani con lo Chardonnay, il suo carattere però rappresenta esattamente il suo opposto. Non è un vino di grande volume, né di grande aromaticità, tuttavia attraverso l'equilibrio tra sapidità e dolcezza del frutto raggiunge livelli di finezza, delicatezza, aristocraticità che le altre varietà non possiedono.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: R5

Produzione a ceppo: 0,8 - 1,2 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco

Macerazione: no

Pressatura: 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

Si adatta al pesce bollito, alle salse a base di uova, alle creme di verdura.