

RONCO DEL GELSO

FRIULANO “TOC BAS”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte

Proviene dai vigneti di Friulano piantati nella zona bassa di Cormons. Come tanti vitigni autoctoni italiani ha un frutto lontano dal cosiddetto gusto internazionale, ma questo non significa che sia un vino minore. Le note di nocciola e mandorla amara sostituiscono la mela, la pesca o l'albicocca dei vitigni internazionali. Il corpo è possente, ricco di glicerina ed è caratterizzato da una lieve tannicità che ricorda la stecca di liquirizia. Chiude in bocca in un modo leggermente amaro, ma al contrario di ciò che si potrebbe pensare questo gli dona finezza e nobiltà. Ha sempre un bellissimo colore verdognolo.



NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: una selezione aziendale più il clone R14

Produzione a ceppo: 1,5- 2,0 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: in botti di rovere da 25Hl per un anno e successivamente imbottigliato

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

E' il vino da abbinamento per eccellenza. Sta bene su tantissimi piatti, in particolare sul prosciutto, sui carpacci di carne e di pesce, con primi di pasta o riso quando possiedono tendenza al dolce conferita dall'amido.