

# RONCO DEL GELSO

## SAUVIGNON “SOTTOMONTE”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte



Il Sauvignon è un vitigno difficile da coltivare e trasformare in vino, ma proprio per questo dà grandi soddisfazioni a chi lo produce bene. I vigneti sono posizionati a Cormons ai piedi della collina dove i terreni sono più profondi e limosi e conservano meglio l'umidità. Pieno, morbido, equilibrato nonostante alcool e acidità elevate. Possiede note aromatiche delicate tipiche della qualità. Viene affinato in botti ovali da 25 Hl sempre sui lieviti totali e va in bottiglia nell'autunno dell'annata successiva alla vendemmia. E' un vino verticale mai mediterraneo, più che in altri vini è curata la conduzione, ovvero la bocca mantiene quel che il naso ha promesso con buona pressione gustativa equilibrio ed eleganza.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** R3, 242, 277, 108

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

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco

**Macerazione:** in pressa per 12-18 ore a freddo

**Pressatura:** uva diraspata

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

**Conservazione e stoccaggio:** in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

Con arrostiti di pesce bianco, asparagi, frutti di mare, crostacei e preparazioni che prevedono l'uso di erbe aromatiche come timo e rosmarino.