

RONCO DEL GELSO

MALVASIA “VIGNA DELLA PERMUTA”

DOC Friuli Isonzo



Il clima e le ghiaie della pianura isontina sono l'ideale per questo vitigno, che ama terreni caldi e asciutti e una certa vicinanza al mare. Vinificata in acciaio, presenta sempre una caratteristica acidità salmastra ed un corpo persistente e perfettamente riconoscibile per la particolare personalità. Al naso si percepiscono sensazioni marine, note di anice e frutta matura e le speziature tipiche dei vini dell'Isonzo.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 5700 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: selezione aziendale

Produzione a ceppo: 1,0 - 1,2 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: conservato in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

E' ideale servito fresco su piatti di pesce alla griglia o pesce bianco cotto al forno. Ottimo come aperitivo è un vino estivo per eccellenza.