

# RONCO DEL GELSO

## BIANCO "LATIMIS"

DOC Friuli Isonzo



E' un uvaggio realizzato con Pinot bianco, Riesling 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 donano una aromaticità intensa, di stampo germanico, mentre il Pinot bianco conferisce un frutto maturo e fine. E' vinificato in acciaio e affinato in botti di legno da 25HL, dove rimane per 12 mesi. 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 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

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi sulla feccia fine

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

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