

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

**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.