



F

RONCO dei FOLO

RONCO dei FOLO



COLLIO

Denominazione di Origine Controllata

FRIULANO

RONCO *dei* FOLO

COLLIO FRIULANO

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

IL VINO

Degustazione giallo paglia in gioventù che può virare nel tempo all'oro leggero. Al naso: descrittori di fiori freschi, gelsomino con note di salvia, sempre elegante e delicato. Sapore: pieno, persistente e sapido fino al minerale in maturità.

Si accompagna con tartine, antipasti di pesce, crostacei e pesce in genere anche elaborato o come aperitivo al banco.

Temperatura di degustazione: 12°C.

ZONA DI PRODUZIONE

Ronco dei Folo è frutto di un'accurata selezione di uve in uno dei territori altamente caratterizzanti in piena zona DOC Collio. È qui che le caratteristiche del suolo e le peculiari condizioni climatiche, garantiscono la massima e tipica espressione aromatica delle uve a bacca bianca della regione.

L'UVA

Vitigni: Friulano in purezza

Densità di impianto: 5.500 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: in media 7 t di uva.

Resa dell'uva in vino: max 70%.

IN CANTINA

Raccolta delle uve: manuale la prima decade di settembre.

Vinificazione: in bianco previa decantazione statica a freddo, termo controllata a 16°C in contenitori di acciaio inox

Maturazione: permanenza "sur lie" (sulle fecce) di almeno 5 mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E