

F

RONCO dei FOLO



COLLIO

*Denominazione di Origine Controllata*

PINOT BIANCO

RONCO *dei* FOLO

## COLLIO PINOT BIANCO

*Denominazione di Origine Controllata (DOC)*

### IL VINO

**Degustazione:** giallo paglierino tendente al carta brillante. Intensi profumi varietali con descrittori florali estivi fino al fruttato in maturità. Al palato fresco, sostenuto da una morbidezza elegante.

Si accompagna con pesce e tutti i piatti bianchi privi di pomodoro e carni 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:** Pinot Bianco in purezza

**Densità di impianto:** 5.500 piante per ettaro.

**Produzione per ettaro:** in media 6.5 t di uva.

**Resa dell'uva in vino:** max 70%.

### IN CANTINA

**Raccolta delle uve:** manuale la prima metà 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