



F

RONCO dei FOLO

RONCO dei FOLO



COLLIO

Denominazione di Origine Controllata

RIBOLLA GIALLA

RONCO *dei* FOLO

COLLIO RIBOLLA GIALLA

Denominazione di Origine Controllata (DOC)

IL VINO

Degustazione: giallo paglia con toni appena più intensi in maturità. Al naso: elegante con descrittori floreali che in maturità terziarizzano al frutto. Al palato: fresco, morbido, sempre elegante fino all'armonia.

Si accompagna con frutti di mare, primi a base di pesce e carni bianche non troppo elaborate.

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: Ribolla Gialla 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 4 mesi.

Affinamento in bottiglia: almeno 2 mesi.



AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

T E N U T E