



F

RONCO dei FOLO

RONCO dei FOLO



COLLIO

*Denominazione di Origine Controllata*

SAUVIGNON

RONCO *dei* FOLO

## COLLIO SAUVIGNON

*Denominazione di Origine Controllata (DOC)*

### IL VINO

Degustazione giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Intensi profumi varietali di ananas, foglia di pomodoro e foglia di sambuco uniti a pesca e frutta esotica. Al palato: fresco, elegante e persistente.

Si accompagna con tartine, antipasti di pesce, crostacei e pesce in genere 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:** Sauvignon Blanc 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