

San Quirico

Ronchi Varesini IGT 2018

Cascina Piano

Produzione massima: 60 q/ha, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa, fermentazione a temperatura controllata, convivenza sulle fecce in acciaio fino a primavera. Di colore giallo paglierino emana profumi floreali con note di frutti esotici. E' particolarmente fresco, di carattere e di lunga persistenza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo
Sottotipo Bianco
Disciplinare Ronchi Varesini
Denominazione IGT
Annata 2018
Classificazione Classico
Nazione di produzione Italia
Regione di produzione Lombardia
Localizzazione Angera
Certificazione Convenzionale
Vitigno Chardonnay 65% ;Bussanello 20% ;Trebiano Toscano 15%
Gradazione 13.00 % vol.
Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino
Gusto Particolarmente fresco, di carattere e di lunga persistenza
Profumo Profumi floreali con note di frutti esotici
Abbinamenti Secondi piatti di piatti tipici a base di pesce di lago al forno, secondi piatti di carni bianche al forno
Temperatura di servizio 14

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri neri

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est
Altitudine 250 m
Tipologia terreno Morenico
Allevamento Guyot Semplice
Età ceppi 15 anni
Resa per ettaro 60
Epoca vendemmia Settembre
Tipo raccolta Manuale

Vinificazione In acciaio

Maturazione In acciaio

Affinamento Acciaio e bottiglia

Invecchiamento 0,5

consigliato