

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero Rosso 2 bicchieri neri
--------------	--------------------------------

## DATI DI PRODUZIONE

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

**Vinificazione** In acciaio

**Maturazione** In acciaio

**Affinamento** Acciaio e bottiglia

**Invecchiamento** 0,5  
consigliato