

Verboso Bianco

Ronchi Varesini IGT 2018

Cascina Piano

Produzione massima: 80 q/ha, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, macerazione oculata e dinamica con fermentazione a temperatura controllata per esaltare le fragranze. Di colore giallo paglierino sprigiona profumi floreali intensi e garbati. È fresco, gradevole, di carattere e dotato di buona persistenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Frizzante
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 15% ;Trebiano Toscano 10% ;Friulano 10%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino
Gusto	Fresco, gradevole, di carattere e dotato di buona persistenza
Profumo	Profumi floreali intensi e garbati
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche al forno, secondi piatti di pesce al forno
Temperatura di servizio	14

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**