

# Collio

Collio Goriziano DOC 2013

Ronco Blanchis

---

Il Collio Goriziano Doc Ronco Blanchis rappresenta l'essenza della collina di Blanchis: un armonico assemblaggio di Friulano, Chardonnay e Sauvignon provenienti dalle vigne più vecchie.

Per Gianni Menotti, enologo dell'anno 2006 Gambero rosso e Oscar del Vino 2012, è un vino complesso di grande spessore che si esprime con tutta la finezza ed eleganza che solo i grandi Tocai riescono ad avere. "Questo vitigno autoctono – scrive – si esprime nella collina di Blanchis con caratteri originali e del tutto unici per il Collio: viene attaccato, in modo naturale, dalla muffa nobile (botrytis cinerea) che crea una straordinaria complessità difficilmente replicabile in altre zone".

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Collio Goriziano
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Friuli-Venezia Giulia
<b>Localizzazione</b>	Mossa
<b>Vitigno</b>	Friulano 60% ;Chardonnay e Sauvignon 40%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	E' complesso e strutturato, con una nota fruttata di pesca equilibrata con la freschezza e la mineralità. Il finale è lungo e secco, elegantissimo
<b>Profumo</b>	Il bouquet al naso è composto da finissime note floreali e frutti bianchi
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosate, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	10° - 12° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	4.830 viti per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Età media 15 anni
<b>Vinificazione</b>	Friulano e Sauvignon in vasche d'acciaio + Chardonnay in legno nuovo o di secondo passaggio