

# 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

**Tip** Fermo

**Sottotipo** Bianco

**Disciplinare** Collio Goriziano

**Denominazione** DOC

**Annata** 2013

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Friuli-Venezia Giulia

**Localizzazione** Mossa

**Vitigno** Friulano 60% ;Chardonnay e Sauvignon 40%

**Gradazione** 14.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Giallo paglierino

**Gusto** E' complesso e strutturato, con una nota fruttata di pesca equilibrata con la freschezza e la mineralità. Il finale è lungo e secco, elegantissimo

**Profumo** Il bouquet al naso è composto da finissime note floreali e frutti bianchi

**Abbinamenti** Primi con carni rosate, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce

**Temperatura di servizio** 10° - 12° C

## DATI DI PRODUZIONE

**Allevamento** Guyot

**Densità impianto** 4.830 viti per ettaro

**Età ceppi** Età media 15 anni

**Vinificazione** Friulano e Sauvignon in vasche d'acciaio + Chardonnay in legno nuovo o di secondo passaggio