



RONC DI BIANCA

ROSAZZO

SAUVIGNON

Vitigno

Sauvignon

Gradazione alcolica

13,5% vol.

Zuccheri

Secco

Denominazione

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Terreno

Marna eocenica, argilla

Sesto d'impianto

Guyot, capovolto

Epoca di vendemmia

La raccolta di questa varietà avviene in due periodi distinti.

Per prima viene raccolta l'uva meno matura in modo da ottenere una componente aromatica e acida; la vendemmia in questo caso avviene normalmente tra la prima e la seconda settimana di settembre. Nel secondo periodo, invece, si raccoglie l'uva molto matura in modo da ottenere corpo, struttura e morbidezza.

Modalità di raccolta

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli

Vinificazione

Dopo l'arrivo in cantina, l'uva viene prima diraspata e poi pressata in modo soffice; il mosto così ottenuto viene chiarificato a freddo per circa 24 ore mediante decantazione statica e separato dalla feccia primaria; successivamente si avvia la fermentazione alcolica per mezzo di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati ad una temperatura controllata di 16-18°C.

Affinamento

A fermentazione alcolica terminata, il vino matura sulle proprie fecce "nobili" fino al mese di maggio successivo alla vendemmia, periodo in cui avviene l'imbottigliamento.

Caratteristiche sensoriali

Bianco dal colore giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma prorompente, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone. Vino di buona struttura, corposo e nel contempo dotato di buona acidità.

Abbinamenti

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura, prosciutto crudo o anche crostacei.

Temperatura di servizio

Da servire a 12°C

AZIENDA AGRICOLA ANZOLINI SIMONE

VIA E. LODI 3 FRAZ. ROSAZZO 33044 MANZANO UDINE T/F 0432 759696

C.F. NZL SMN 71C03 C758P P.I. 02536320308