

*ronco del balbo*



*Cabas*

DOC | Friuli Colli Orientali

**VITIGNO:** Malvasia, Chardonnay, Sauvignon e Friulano

**LUOGO DI PRODUZIONE:** Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

**GIACITURA E TIPO DI TERRENO:** colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

**TIPO DI ALLEVAMENTI:** Guyot modificato con 12 gemme

**RESA ETTARO:** 40 hl

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** Malvasia e Chardonnay fermentati e affinati in botti da 400 litri, Friulano e Sauvignon fermentati e affinati in acciaio. Assemblati a marzo e imbottigliati a luglio, affinati in bottiglia per almeno sei mesi

**MALOLATTICA:** non fatta

**TOTALE PRODUZIONE:** 3.000 bott. da lt. 0,75

**TIPO DI VINO:** bianco secco

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:** intenso e delicato, all'inizio floreale, poi escono delle note agrumate, frutta esotica

**SAPORE:** molto ampio, sentori di crema pasticcera, con un retro gusto agrumato, con una lunga persistenza

**ABBINAMENTI:** vino da primi piatti a base di ragù a carni bianche, da pesci alla griglia, a secondi di carni bianche, a formaggi di media stagionatura

Azienda Agricola Petrucco  
di Lina e Paolo Petrucco s.s.  
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia  
Tel. +39 043267438  
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it



PETRUCCO