

ronco di paolo



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

Petrucco
società agricola a r.l.
Via Morpurgo, 12 – 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 043267438
info@vinipetrucco.it – www.vinipetrucco.it

PETRUCCO