

cadibon

RONCO DEL NONNO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VENEZIA GIULIA



Tipologia: bianco secco

Varietà: Sauvignon 30%, Friulano 30%, Chardonnay 30% Verduzzo 10%

Area di produzione: Venezia Giulia

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1960

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 8 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Settembre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE MACERAZIONE DI QUATTRO ORE, PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA MAI OLTRE I 17° C. FERMENTAZIONE NATURALE CON LIEVITI INDIGENI, MATURAZIONE DI SEI MESI IN BOTTI DI LEGNO E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: COLORE E RILESSI BRILLANTI, PROFUMI COMPLESSI E PERSISTENTI. AL GUSTO SI PRESENTA MORBIDO E COINVOLGENTE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL CADIBON@GMAIL.COM
WWW.CADIBON.IT