VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Rosato Venezia Giulia

Productor: Ronchi di Cialla

Venezia Giulia IGT

100% Fefosco del Peduncolo Rosso · Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas

Tipo de Vino: Vino Rosado

Región: Friuli, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 25+ años

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Eocene Marga



VITICULTURA:
La edad promedio de las vin■as es de 25+ an■os. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de vin■edos es completamente orga■nico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. Exposición de las vides es en terrazas en dirección de Sur-Este.

VINIFICACIÓN:
Se hace una maceración de las pieles con el mosto de la uva por un periodo corto de 18 horas. Posteriormente, se prensa ligeramente y se resguarda el vino en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalmente, se deja reposar en lías durante 4 meses con 3 battonages a la semana antes de embotellar.

NOTAS DE CATA:

Es un vino rosado seco, mineral y muy fresco, en aroma es de carácter frutal que nos recuerda principalmente a los frutos rojos como las fresas e incluso puede ser ligeramente especiado al final.

MARIDAJE:

Muy recomendable para tomarse solo como aperitivito, para maridar con quesos suaves, entradas ligeras y ensaladas frescas.