

Ronco delle Acacie

Friuli Colli Orientali
D.O.C. Chardonnay



100%
Chardonnay



12° C



1a settimana
di Settembre



Vinificazione: I grappoli più maturi vengono selezionati attentamente in vigna, poi segue la pressatura diretta dell'uva senza diraspatura, e solo il 50% della resa in mosto viene utilizzata per il Ronco delle Acacie. Dopo la chiarifica spontanea di una notte, la fermentazione parte in acciaio, per concludersi poi in legno. I tonneaux di rovere francese sono da 300 litri, composti da un 30% di legno nuovo e la restante parte di primo e secondo passaggio. Dopo 10 mesi di affinamento in legno, con il 50% di malolattica spontanea svolta si procede all'assemblaggio dei legni e all'imbottigliamento finale. Dopo due anni il vino viene commercializzato.

Sensazione: Colore giallo paglierino intenso. Il vino esprime fin da subito tutta la forza dello chardonnay, con note al naso di frutta dolce agrumata, nocciola fumè, crema pasticcera, calcare e gesso nel finale. L'eleganza in bocca è predominante, l'equilibrio tra uva, legno e acidità, si esalta in un finale sapido e molto lungo.

Abbinamenti: Il Ronco delle Acacie è un vino potente, ideale per i primi piatti a base di pesce, paste e risotti. Perfetto su pesce al forno, ma anche su carni bianche delicate. Si comporta molto bene anche con verdure cotte di stagione.

Le vigne di Zamò