



TORRE ROSAZZA



Friuli Colli Orientali DOC

Ronco delle Magnolie

Un eccellente bianco, un blend di vitigni autoctoni friulani e varietà internazionali. L'armonia tra la freschezza della Ribolla e le sfumature del Friulano si fonde con l'eleganza del Pinot Bianco e le note di Sauvignon. Ronco delle Magnolie incarna l'essenza di un Friuli moderno.

UVE	Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon, Ribolla Gialla
ORIGINE	Friuli Colli Orientali - Colline di Manzano
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 13,5%
LONGEVITÀ	4-5 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

"Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità.

DEGUSTAZIONE

Vino che racchiude l'espressione delle varietà più caratteristiche del territorio. Al naso sprigiona man mano complessità armonica, che chiama il degustatore ad un giocoso esercizio olfattivo: sentori freschi di fiore penetranti, gelsomino, caprifoglio e zagara con accenni di erbe officinali come menta, salvia e lavanda.

VINIFICAZIONE

Dopo la spremitura soffice le uve di Pinot bianco, Sauvignon, Ribolla gialla e Friulano vengono vinificate separatamente in acciaio per esaltare al massimo le particolari qualità di ogni singola varietà. L'assemblaggio precede l'affinamento di 3 mesi sulle fecce nobili, con bâtonnage settimanali. Seguono almeno 3 mesi di bottiglia.

ABBINAMENTI

Un viaggio gastronomico dal primo all'ultimo boccone, perfetto con secondi di pesce e piatti di verdure, per esaltare ogni sapore.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO 2 BICCHIERI

falstaff 91

Decanter GOLD

WOW SILVER

 LE TENUTE
LEONE ALATO

