

Ronco Scagnèt

di
Cozzarolo Valter & C. S.a.s.

Scheda tecnica Friulano Senza Solfiti

Provenienza :

100% uve Tocai Friulano in zona D.O.C Collio

Vendemmia

Manuale, possibilmente nelle ore più fresche della giornata

Vinificazione:

Pigiadiraspatura, macerazione per un periodo di tempo variabile (dalle 5 alle 8 ore). Segue svinatura e successiva pressatura soffice (pressione max 1.2- 1.5 atm.). Dopo circa 24h si separano le fecce più grossolane e si procede con la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 17.5 °C; completata la fermentazione si esegue una fermentazione malolattica ad opera di batteri lattici. L'affinamento di 3/ 4 mesi sulle fecce di fermentazione, imbottigliamento in atmosfera controllata nel mese di gennaio 2017. ***Durante tutto il processo di vinificazione e di affinamento non viene utilizzata anidride solforosa.***

Analisi Organolettica:

Profumo personale, forte, marcato, di frutta e di erbe. Gusto morbido, sentori amari, tipici del Friulano, con note che rimandano alla frutta secca.

Valori analitici

- Acidità totale (g/L di HA) : 4.64
- Acidità Volatile (g/L di HT) : 0.30
- Titolo Alcolometrico Volumico (% v/v) : 13.5 %
- Anidride solforosa (mg/L) : < 1

Ronco Scagnèt di Cozzarolo Valter & C S.a.s.

Via Cime, 38 – I-34070 Dolegna del Collio GO (Italia) – Telefono e Fax +39 0481 639991
C.F. e P.IVA 00373500313