

Russolo Friulano Ronco Calaj

Denominazione:

Friuli Venezia Giulia D.O.C.

Vitigno:

Tocai Friulano

Esposizione dei vigneti:

Nord/Nord Ovest - Sud/Sud Est

Forma di allevamento:

Cappuccina

Tipo di clima:

Clima temperato caldo, con inverni rigidi ed estati calde segnate da significative escursioni termiche notturne. La notevole piovosità porta al suolo, mediamente, circa 1.350 millimetri di acqua nel corso dell'anno

Periodo di vendemmia:

Seconda metà di Settembre

Temperatura di fermentazione:

18/20°Celsius

Durata della fermentazione:

7/10 giorni

Note organolettiche:

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo. Al gusto si presenta vellutato, intenso, con acidità moderata. I tannini dolci presenti, rendono il caratteristico sentore di mandorla amara meno aggressivo.

**Ubicazione dei vigneti:**

San Quirino - Friuli - Italia

Altitudine dei vigneti:

98 metri sul livello del mare

Densità di impianto:

4.500 ceppi per ettaro

Tipo di terreno:

Area pianeggiante costituita dal conoide di deiezione del torrente Cellina. Si tratta di uno spesso materasso di sedimenti alluvionali di natura calcareo-dolomitica di origine fluvio-glaciale posto ai piedi delle Dolomiti friulane

Fermentazione:

In vasche di acciaio con controllo della temperatura

Fermentazione malolattica:

Non effettuata

Periodo di imbottigliamento:

A partire dalla primavera successiva alla vendemmia

Abbinamenti:

Eccellente come aperitivo o accompagnamento a formaggi freschi, prosciutto crudo, primi piatti anche impegnativi. Ben si sposa con carni bianche e piatti di pesce. Temperatura di servizio ideale, 10-12° C.