



Cantina e Vigneti CA' RONESCA

Cantina Ca' Ronasca
Loc. Lonzano - Casali Zorutti 2
33070 Dolegna del Collio (Go)
Tel. +39 0481.60034

www.caronesca.it - cantina@caronesca.it

Marnà

D.o.c. Collio

UVE:	Pinot Bianco- Malvasia Istriana
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli
ALTITUDINE:	90-120 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Marna
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto
GRADO ALCOLICO:	13 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14°-15°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	6-8 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

SCHEDA TECNICA

Dopo la pressatura il succo viene lasciato riposare a freddo prima della fermentazione, la quale avviene per una parte in contenitori di legno. Affinamento in vasche di acciaio e legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo presenta un naso intenso con note di albicocca, frutta tropicale e fiori bianchi. Al palato è pieno ed equilibrato, minerale, con un ritorno di note dolci.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna a primi piatti con tartufo, risotti con selvaggina da piuma, carni bianche e pesci saporiti.

Marnà



Cantina Ca' Ronasca (Go)

