



SOL 2003



Nombre del productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo de vino: Blanco

Factor Funk: Medio

Producción anual (botellas): 600-700

Variedades: 100% Picolit di Cialla.

Viticultura: Las vides picolit se cultivan en un lugar especial que se llama Picolit. Es una de las mejores posiciones históricas para Picolit en Friuli. Los viñedos están orientados al sur y rodeados de castaños. El mar Adriático es visible desde los viñedos. Hay una cosecha media tardía, alrededor del 20 de octubre.

Altitud: 300 metros.

Tipo de Suelo: Marga eoceno.

Vinificación: Después de presionar las uvas, se permite el jugo solo un contacto muy corto con la piel (4-5 horas en la prensa). El mosto se barrique, y la fermentación alcohólica se realiza en barrique. La familia Rapuzzi sigue intencionalmente un enfoque muy tradicional y sencillo para hacer sol. El vino es envejecido en botella durante al menos 8 años antes de su lanzamiento. Posteriormente, se recomienda embotellar durante 10-15 años después del lanzamiento. Este vino está elaborado solo en las mejores añadas.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx
Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx