



RONCHI DI CIALLA ROSÉ



Productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo: Rosé

Factor Funk: Bajo

Variedades: 100% Fefosco del Peduncolo Rosso

Viticultura: La edad promedio de las viñas es de 25+ años. Al igual que con toda la agricultura en la propiedad Ronchi di Cialla, el manejo de viñedos es completamente orgánico y se aplica cuidadosamente para fomentar la biodiversidad en el medio ambiente. Exposición de las vides es en terrazas en dirección de Sur-Este.

Altitud: 200-300 metros.

Tipo de Suelo: Eocene Marga.

Vinificación: Se hace una maceración de las pieles con el mosto de la uva por un periodo corto de 18 horas. Posteriormente, se prensa ligeramente y se resguarda el vino en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Finalmente, se deja reposar en lías durante 4 meses con 3 battonages a la semana antes de embotellar.

Notas de Degustación: Es un vino rosado seco, mineral y muy fresco, en aroma es de carácter frutal que nos recuerda principalmente a los frutos rojos como las fresas e incluso puede ser ligeramente especiado al final.

Maridaje: Muy recomendable para tomarse solo como aperitivo, para maridar con quesos suaves, entradas ligeras y ensaladas frescas como por ejemplo: ensalada de betabeles, queso de cabra, nueces y balsámico.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx L

arissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx