



VINOS ENTeros

VERDUZZO DI CIALLA



Productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo: Blanco

Factor Funk: Bajo

Varietades: 100% Friulan Verduzzo

Viticultura: La edad promedio de las viñas es de 50 años. Se encuentran en terrazas y la exposición es de sur a este. 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.

Altitud: 220-240 metros.

Tipo de Suelo: Marga.

Vinificación: Las uvas se cosechan a finales de Octubre y es posible que puedan tener una ligera influencia de la podredumbre noble. La fermentación sucede de manera espontánea en barricas de roble francés y la maduración se lleva a cabo durante 20 meses también en barrica. Posteriormente se deja reposar el vino en botella durante 24 meses.

Notas de Degustación: Es un vino blanco seco, muy elegante y persistente, en nariz los aromas son florales, algunas frutas de hueso y ligeramente especiado.

Maridaje: Es un vino bastante interesante que se disfruta mucho mejor con alimentos. Acompaña muy bien platos a base carnes blancas y rojas como puede ser Pollo en su jugo, Robalo en salsa Meunier, Confit de cerdo

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx