



CIALLABIANCO



Nombre del productor: Ronchi di Cialla

Región: Friuli

Tipo de vino: Blanco

Factor Funk: Medio

Producción anual (botellas): 6,000-12,000.

Varietades: 60% Ribolla gialla di Cialla, 10% Verduzzo friulano di Cialla, 30% Picolit di Cialla.

Viticultura: Las viñas utilizadas para producir este vino blanco cru tienen más de 40 años y disfrutan de las mejores exposiciones en la cima de la colina. Las vides de baja producción y la selección vigorosa a mano aseguran que las uvas utilizadas sean de la mejor calidad. La fruta se cultiva de tal manera que prioriza la frescura y la acidez, al tiempo que le da igual importancia a la concentración de sabores. La cosecha se hace más tarde en la temporada, generalmente desde finales de septiembre hasta mediados de octubre.

Altitud: 150-300 metros.

Tipo de Suelo: Marga y piedra caliza.

Vinificación: Este vino se fermenta y envejece en barricas de roble durante 11 meses.

Posteriormente, se envejece en botella de 6 a 12 meses, dependiendo de la vendimia. Este es un vino apto para envejecer.

www.vinosenteros.mx

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