



Ciallabianco

Productor: Ronchi di Cialla

60% Ribolla Gialla, 30% Picolit di Cialla, 10% Verduzzo • Orgánica (certificada), Practicas Biodinámicas
Friuli Colli Orientali DOC

Tipo de vino: Vino Blanco
Región: Friuli, Italia
Classy o Funky: Funk Medio
Grado alcohólico: 12.5%

Edad de las vides: 40+ años
Producción anual: 6,000–12,000 (botellas)
Altitud: 130–240 metros
Suelo: Marga y Caliza

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.

VINIFICACIÓN:

Este vino se fermenta y envejece en barricas de roble durante 11 meses. Posteriormente, se envejece en botella de 20 meses. Este es un vino apto para envejecer.



NOTAS DE CATA:

Seco, de cuerpo completo con una acidez muy bien equilibrada y una mineralidad refinada; muestra aromas de gracia y elegancia; carácter notable y personalidad única.

MARIDAJE:

Entradas a base de pescado y mariscos, sopas cremosas, pescados, guisados como cocidos en salsa, carne blanca cocida en salsa, jamón, y quesos de sabor medio.