

RONZANO



Langhe D.O.C. Nebbiolo

<i>UVAGGIO</i>	Nebbiolo
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	Neive, Piemonte
<i>CLIMA</i>	Temperato
<i>TERRENO</i>	Calcereo di medio impasto
<i>ALTITUDINE</i>	300 m s.l.m.
<i>SISTEMA D'ALLEVAMENTO</i>	Guyot
<i>RESA PER ETTARO</i>	70 qli
<i>ETÀ MEDIA DELLE VITI</i>	30 anni
<i>VINIFICAZIONE</i>	In vasche di acciaio a temperatura controllata

<i>COLORE</i>	Rosso con riflessi granata
<i>PROFUMO</i>	Armonico ed elegante ricorda la viola
<i>SAPORE</i>	Di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato e armonico con l'invecchiamento
<i>LONGEVITÀ</i>	4-6 anni

<i>ABBINAMENTO</i>	Primi piatti, arrostiti, selvaggina, formaggi saporiti
<i>SERVIZIO</i>	18°

VIA ASTI NIZZA 111, COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) - ITALIA
+39 348 360 5467 - INFO@TENUTARONZANO.IT

www.tenutaronzano.it