

RONZANO

Piemonte

D.O.C.G.

Cortese



<i>UVAGGIO</i>	Cortese
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	Costigliole d'Asti, Piemonte
<i>CLIMA</i>	Temperato
<i>TERRENO</i>	Limoso medio impasto
<i>ALTITUDINE</i>	300 m s.l.m.
<i>SISTEMA D'ALLEVAMENTO</i>	Guyot
<i>RESA PER ETTARO</i>	80 qli
<i>ETÀ MEDIA DELLE VITI</i>	35 anni
<i>VINIFICAZIONE</i>	In vasche di acciaio a temperatura controllata

<i>COLORE</i>	Giallo paglierino con sfumature verdognole
<i>PROFUMO</i>	Pulito, fruttato
<i>SAPORE</i>	Vellutato, fresco, armonico
<i>LONGEVITÀ</i>	2 anni

<i>ABBINAMENTO</i>	Aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce
<i>SERVIZIO</i>	10°-12°

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

www.tenutaronzano.it