



# RONC DI BIANCA

ROSAZZO

---

## SAUVIGNON

---

**Vitigno**

Sauvignon

**Gradazione alcolica**

13,5% vol.

**Zuccheri**

Secco

**Denominazione**

D.O.C. Friuli Colli Orientali

**Terreno**

Marna eocenica, argilla

**Sesto d'impianto**

Guyot, capovolto

**Epoca di vendemmia**

La raccolta di questa varietà avviene in due periodi distinti.

Per prima viene raccolta l'uva meno matura in modo da ottenere una componente aromatica e acida; la vendemmia in questo caso avviene normalmente tra la prima e la seconda settimana di settembre. Nel secondo periodo, invece, si raccoglie l'uva molto matura in modo da ottenere corpo, struttura e morbidezza.

**Modalità di raccolta**

Manuale, in cassette con selezione dei grappoli

**Vinificazione**

Dopo l'arrivo in cantina, l'uva viene prima diraspata e poi pressata in modo soffice; il mosto così ottenuto viene chiarificato a freddo per circa 24 ore mediante decantazione statica e separato dalla feccia primaria; successivamente si avvia la fermentazione alcolica per mezzo di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox termocondizionati ad una temperatura controllata di 16-18°C.

**Affinamento**

A fermentazione alcolica terminata, il vino matura sulle proprie fecce "nobili" fino al mese di maggio successivo alla vendemmia, periodo in cui avviene l'imbottigliamento.

---

**Caratteristiche sensoriali**

Bianco dal colore giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma prorompente, tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone. Vino di buona struttura, corposo e nel contempo dotato di buona acidità.

**Abbinamenti**

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura, prosciutto crudo o anche crostacei.

**Temperatura di servizio**

Da servire a 12°C

---

**AZIENDA AGRICOLA ANZOLINI SIMONE**

VIA E. LODI 3 FRAZ. ROSAZZO 33044 MANZANO UDINE T/F 0432 759696

C.F. NZL SMN 71C03 C758P P.I. 02536320308