

Manti

Colore giallo oro intenso.

Odore di cera d'api, propoli, miele e frutta esotica. Denso e morbido il gusto, presenta un lungo ed elegante finale di nocciole e mandorle tostate.

Un perfetto compagno di secondi di pesce, carni bianche, formaggi di capra e formaggi erborinati.

Perfetto comunque, anche da solo!

Denominazione: Chardonnay Igp Lazio

Uve: Chardonnay

Terreno: sabbioso calcareo

Densità: 4.630 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Resa media per ettaro: 4.500 kg

Età media del vigneto: 37 anni

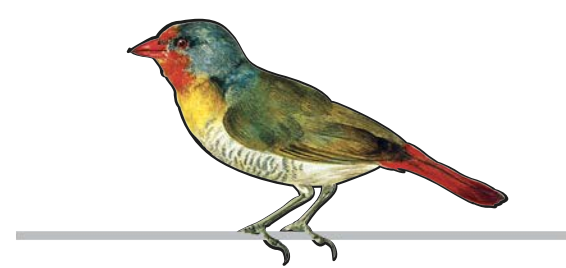
Epoca di vendemmia: primi di settembre

Affinamento: 40 % barriques; 60% acciaio

Produzione media: 6.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo oro intenso, odore di cera d'api, propoli, miele e frutta esotica.

Denso e morbido il gusto, presenta un lungo ed elegante finale di nocciole e mandorle tostate.



TENUTA RONCI