

UINCI

RONCO BROILO 2007

Conte d'Attimis-Maniago | cód 1888070

Ronco Broilo é um maravilhoso corte de Pinot Bianco e Chardonnay, fermentado e maturado em barricas de carvalho. Cheio de complexidade, este branco mostra notas tão exuberantes que lembram as de um vinho de meditação mas é totalmente seco na boca. Um vinho complexo e cheio de personalidade, que merece ser descoberto.



Produtor	Conte d'Attimis-Maniago
País	Itália
Região	Friuli - Localizados nas Colinas de Sottomonte, comuna de Buttrio.
Tipo	Branco
Uva	70% Chardonnay e 30% Pinot Bianco
Volume	750ml
Safra	2007
Teor alcoólico	14.5
Temperatura de serviço	9 a 11°C
Vinificação	Fermentação em barris e barricas de carvalho
Maturação	Envelhecimento em tonéis de carvalho e barricas francesas. O vinho permanece pelo menos mais 6 meses em garrafa antes da comercialização.
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	Pronto para consumo
Combinações enogastrômicas	Peixes defumados e nobres, cogumelos, trufas e queijos.
Pontuação	Wine Enthusiast 90 PTS / 2007