



ITALIE – Frioul-Vénétie

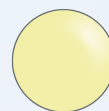
Roncus Friulano



100% Tocai Friulano

Blanc

Collio DOC



Le Domaine

Dans les années 80, la famille Perco a acheté des vignes à Capriva del Friuli, à une quinzaine de kilomètres de la frontière Slovène. Et c'est Marco Perco, 3e génération de la famille, qui a commencé à mettre en bouteille les vins au début des années 90, avec un seul objectif : faire des vins qui expriment au mieux ce territoire de Collio, avec une agriculture biologique et peu d'intervention au chai.

Aujourd'hui le domaine s'étend sur 22 hectares de sols marneux, plantés principalement avec des cépages blancs - Friulano, Ribolla Gialla, Pinot blanc, Pinot Grigio et Sauvignon -, et en rouge du Pinot noir et du Merlot.



Sol et vinification

Sols de marnes. Macération courte de 4 heures, pressurage à froid. Fermentation spontanée avec levures indigènes à une température de 22°C. Fermentation malolactique. Elevage en cuves inox sur lies pendant 6 mois.

Notes de dégustation

Le nez est frais et mûr, développant des arômes de fruit jaunes et exotiques. La bouche est légèrement saline, riche et charnue. La finale est élégante et persistante.

Service

8-10°C



Planète Vins International

Parc Descartes bâtiment H4, 6 avenue Descartes, 33370 Artigues-Près-Bordeaux

Tél. +33(0)5 56 83 23 60

mail : info@planetevins.com