



CENETA E

SCHEDA TECNICA

MASO DI RONCHE **Hora Prima Colli Trevigiani**



Classificazione: Indicazione Geografica Tipica (I.G.T.)

Vitigni: Glera, Verdiso e Chardonnay

Regione di produzione: Veneto

Vinificazione: Criomacerazione con contatto con le bucce per 48 ore.

Maturazione: Sur/Maturazione in pianta

Affinamento: In barrique di I° passaggio per 12 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo 6-8 mesi.

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino. Profumo speziato gradevole ed armonico che ricorda la frutta esotica e gli agrumi. Sapore morbido e rotondo.

Dati analitici medi: Alcol 13,50% Vol. – Acidità totale 5,50 – 6,0 g/l

Accostamenti gastronomici: Si beve anche da solo. Ottimo sugli scampi o sulla zuppa di pesce accompagna molto bene minestre e formaggi freschi o stagionati. Indicato con biscotti secchi e crostate di frutta.

Temperatura di servizio: 8 – 10 °C

Conservazione: In luogo fresco e buio.

