

**Tipologia**  Bianco

**Località**  Tzanté di Ron, Combaturille, Quart

**Altitudine** da 600 a 750 m s.l.m.

**Esposizione** Sud

**Uvaggio e percentuale** Pinot Gris

**Bottiglie prodotte 2016** 2470

**Forma di allevamento** Guyot semplice - cordone speronato

**Sesto di impianto** 130 x 0,70 e 190 x 0,75

**Vendemmia** Manuale laprimadecade di settembre

**Vinificazione** In Bianco. Fermentazione alcolica naturale in piccole vasche d’acciaio e lasciate fuori al freddo dell’inverno per chiarificarsi.

**Maturazione** 8 mesi in acciaio 1 mese in bottiglia

**Analisi 2016 gradi 13,5**

**Organolettica *Vista***: Giallo paglierino con riflessi dorati

***Olfatto***: ampio , persistente con sentori di frutta esotica Pompelmo rosa,ananas, mandorla

***Gusto***: pieno, leggermente amabile,corposo e di buona acidità

**Note particolari** E’un vino che si presta ad un buon invecchiamento ( 2-3 anni) purché conservato in locali adeguati,a temperatura di 10-15 °C, bottiglia coricata e non esposta alla luce

**Abbinamento** Ottimo con il pesce, ideale con formaggio fontina va bene anche come aperitivo. Si serve ad una temperatura di 8 –10°C