

cantina

R  
ON  
CA



## a WALTER

### Tipologia:

Bianco Veronese, Indicazione Geografica Tipica

### Uve:

Chardonnay, Garganega, Riesling Italicò

### Vigneto:

Allevamento a Guyot con densità d'impianto di 4.400 ceppi – ettaro, per una produzione di circa 3 kg per pianta. Terreno morenico a sud del Lago di Garda, con filari esposti da nord a sud. Per questo prodotto la vendemmia è stata rigorosamente manuale.

### Vinificazione:

Dopo la pressatura soffice delle uve, ogni mosto viene fatto decantare a freddo per un periodo variabile. Lo Chardonnay esegue fermentazione spontanea, mentre Riesling e Garganega vengono fermentati con lieviti selezionati.

### Affinamento:

Per lo Chardonnay vi è stato un affinamento di 6 mesi in legno di rovere, successivamente è stato assemblato al restante vino e lasciato maturare un anno in acciaio prima dell'imbottigliamento. Successivamente a quest'ultimo sono seguiti un anno e mezzo di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### Note organolettiche:

Di colore giallo paglierino, leggermente dorato, con netti riflessi verdi. Al naso è dirompente, ottima freschezza con note fruttate, tropicali ed agrumate, su fondo tostato di nocciola. In bocca vi è una corrispondenza all'olfatto con una buona sensazione grasso sapida che protende verso il salato piacevolmente acidulo.

### Abbinamenti:

Sicuramente un vino da portare in tavola ed abbinare con spregiudicatezza.

**Temperatura di servizio:** 10-14°



cantina

ronca



**Typology:**

Bianco Veronese, Typical Geographical Indication

**Grape varieties:**

Chardonnay, Riesling Italico, Garganega

**Vineyard:**

Guyot trained with planting density of 4,400 vines - hectare, for a production of about 3 kg per plant. Morainic terrain south of Lake Garda, with rows facing north to south. For this product the harvest was strictly manual.

**Vinification:**

After the soft pressing of the grapes, each must is cold decanted for a variable period. Chardonnay performs spontaneous fermentation, while Riesling and Garganega are fermented with selected yeasts.

**Ageing:**

For the Chardonnay there was an aging of 6 months in oak wood, then it was blended with the remaining wine and left to mature for a year in steel before bottling. Subsequently, the latter was followed by a year and a half of refinement in the bottle before being marketed.

**Organoleptic aspects:**

Straw yellow in color, slightly golden, with clear green reflections. The nose is disruptive, excellent freshness on the nose with fruity, tropical and citrus notes, on a toasted hazelnut background. In the mouth there is a correspondence to the nose with a good savory fat sensation that extends towards the pleasantly acidulous salty.

**Food matching:**

Definitely a wine to bring to the table and match with daringness.

**Serving temperature:** 10-14 °