

RON CE

Az. Agricola RONCE
di Merotto Mario
Via G. Verdi, 42
Farra di Soligo TV
tel. 349.6618475
info@roncevini.it
www.roncevini.it



RONCE CUVÉE VINO SPUMANTE EXTRA DRY

ORIGINE UVE: vigneti della famiglia

UVE: Glera e biotipi locali

VENDEMMIA: settembre, fatta a mano

VINIFICAZIONE: pressatura soffice e decantazione a temperature controllate con lieviti selezionati

ALCOL: 11,50 % vol.

ZUCCHERI: 14 - 16 g/l

PERLAGE: fine e piacevolmente persistente

GUSTO: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Aroma delicato che ricorda fiori bianchi, mela, banana e pera. Gusto ben bilanciato tra la parte amabile e quella minerale, di buona sapidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 / 7 °C

CONSERVAZIONE: massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale

AREA OF ORIGIN: family vineyards

VARIETAL: mostly Glera and local biotypes

HARVEST: september, hand made.

WINEMAKING: soft pressing and decantation at controlled temperatures with selected yeasts

ALCHOL: 11,50 % vol.

SUGAR: 14 - 16 g/l

PERLAGE: fine and pleasantly persistent

FEELINGS: brilliant straw yellow. Delicate aroma that reminds white flowers, apple, banana and pear. Well balanced taste between the amiable and the mineral part.

SERVING TEMPERATURE: 5 / 7 °C

STORAGE: maximum recommended 18 months below 20°C in vertical position

Da uve vendemmiate a mano - From hand-harvested grapes
