

Cantina Ronca Pinot Grigio 2022

Veneto - Veneto - Italië



domein

Cantina Ronca ligt aan de Zuidelijke oever van het Gardameer, in de gemeente Sommacampagna, in de provincie Verona. Vader Walter Ronca kocht de grond en plantte in 1976 twintig ha wijnstokken en tien ha kiwi's. De druiven werden verkocht aan de coöperatie. Zoon Massimo nam in 1999 het roer over met hogere ambities. Er werden betere druiven aangeplant (enkel lokale druivenrassen, typerend voor de appellaties Custoza en Bardolino) en een gloednieuwe kelder werd gebouwd. Lorenzo Dionisi werd aangetrokken als oenoloog. In 2007 werden voor het eerst wijnen onder eigen etiket op de markt gebracht. Het domein is sinds oogstjaar 2019 volledig gecertificeerd biologisch.

<http://www.cantinaronca.it>

omschrijving

Diep strogele wijn. Rijk aroma met vooral wit fruit (peer, perzik). Volle smaak met vettig mondgevoel.

wijngaard

Afkomstig van de zanderige bodems ten Zuiden van het Gardameer. De pinot gris is gesnoeid in guyot. Er zijn 4400 stokken per hectare die elk gemiddeld 2 kg druiven dragen.

kelder

Na de manuele oogst worden de druiven zacht geperst in een pneumatische pers. De gisting verloopt in inox met geselecteerde gisten. Na de gisting rijpt de wijn nog 4 maanden op de gistroesem, die daarbij regelmatig wordt opgeschud voor een intenser contact. Dit maakt de wijn rijker, "vettiger" en complexer van smaak.

druivensoorten

pinot gris = grauburgunder: 100%

schenken

Aan 12-14°C bij paddestoelen, kreeft, vis, gepocheerd, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), romige kazen, halfharde kaas,

analyse

alcohol: **14% Vol.**