

# ORO DEL RONCO

**Nome:** Oro del Ronco

**Tipologia:** Igt Chardonnay della Bergamasca

**Annata:** 2024

**Vitigno:** 100% Chardonnay

**Produzione:** Raccolta delle uve biologiche a mano in cassetta; diraspatura e pressatura soffice con estrazione di mosto fiore; fermentazione a bassa temperatura. Affinamento in acciaio

**Gradazione:** 13,5%

**Tipologia del terreno:** Marna Bergamasca

**Metodo di allevamento:** biologico

**Sistema di allevamento:** guyot - pergola

**Produzione di uva per ha:** 60 q/ha

**Proprieta' organolettiche:** di colore giallo dorato, al naso presenta note di fiori di arancio, camomilla, foglie di salvia e pomodoro, agrumi. Al gusto le note agrumate si ripresentano con eleganza ed equilibrio. Vino bianco sapido e minerale, con note fruttate tipiche del vitigno. Elegante ed armonico è ideale a tutto pasto con primi piatti delicati, pesce e formaggi poco stagionati.

**Temperatura di servizio:** 8°

**Ingredienti:** Uve, Solfiti, Stabilizzanti (mannoproteine e gomma arabica)

**Dichiarazione Nutrizionale per 100 ml:** 74 Kcal; Grassi: 0g; Carboidrati: 0,5g; Proteine: < 0,02g; Sale: < 0,01g.

**Prodotto in Italia da Uve Biologiche**

**Contiene Solfiti**

