



RONCO DI PREPOTTO

VIGNETI MACORIG DAL 1901



Anatema

Vino bianco DOC COF

Dal colore dorato intenso, al bicchiere si presenta con una grande fluidità. Al naso una solare dolcezza di frutta matura che va dalla mela golden al melone, passando attraverso una sensazione di mandorla dolce. L'entrata al palato è soave ma intensa, setosa, la sensazione gustativa si apre a ventaglio su un accavallarsi di emozioni; mela, pesca, melone, mango, nocciola, mandorla dolce, pasta di mandorle con un finale fresco e pulito di acidità e persistenza. Queste caratteristiche fanno dell'Anatema un prodotto sicuramente impegnativo ma di grande soddisfazione ed emozione. A tavola si esalta con tutte le minestre e zuppe robuste, sia di mare che di terra, primi a base di funghi, pesce al forno e terrine di carne.

Dati Tecnici

- Vino bianco secco
- **Tipo di uve:** Friulano - Malvasia Istriana - Riesling Renano
- **Epoca di raccolta:** prima decade di settembre fino alla seconda di ottobre
- **Tipo di vendemmia:** manuale ed in cassetta
- **Vinificazione:** 80% botte inox 20% barrique - 50% direttamente in pressa 50% in macerazione
- **Affinamento:** per 18 mesi su feccie totali ed altri 12 mesi di affinamento in bottiglia