



55 ettari di collina divisi in parti uguali tra Manzano e la collina di Rosazzo. Nei **Ronchi di Manzano** Roberta Borghese combina le scelte di tecnica colturale con quelle enologiche e con quelle economiche nel senso più ampio: si procede infatti al reimpianto dei vigneti più vecchi con ceppi disposti più fitti, all'adozione di potatura corta per una minore resa produttiva e all'inerbimento guidato. Dal momento della pigiatura la vinificazione avviene a temperatura e umidità controllate. Alcuni vini bianchi sono contenuti in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento, altri vivono in esse la prima fermentazione e in barriques di rovere francese la sua parte conclusiva. **Verduzzo** e **Picolit** appassiscono fino a dicembre sui graticci. I vini rossi fermentano in acciaio inox e si affinano in barriques di rovere.



RONCHI DI MANZANO

Manzano (UD)

Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco,
Fatato Traminer, Rosazzo bianco Allegri, Rosazzo rosso Braùros
Le Zuccule, Pignolo, Ronc di Subule, Picolit Passito Ronc di Rosazzo, Verduzzo Passito Ronc di Rosazzo
Acquavite di uva Picolit