



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



FRIULANO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO AUTOCTONO FRIULANO.

CLASSIFICAZIONE: FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI.
UVE: 100% FRIULANO.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 4.200 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: L'UVA È RACCOLTA ALLA FINE DI SETTEMBRE A PIENA MATURAZIONE. LA PRESSATURA, EFFETTUATA SU UVE INTERE, È SEGUITA DA UNA LENTA FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA (MAX 17°C). IL VINO VIENE TRAVASATO E LASCIATO AFFINARE SULLE FECCE NOBILI FINO A PRIMAVERA, CON DEI BATTONAGE COSTANTI E AD INTERVALLI REGOLARI. A TARDA PRIMAVERA VIENE ASSEMBLATA LA CUVÈE E IL PRODOTTO OTTENUTO PERMANE IN VASCA D'ACCIAIO A MATURARE FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO. DOPO 6 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA, IL FRIULANO DE LA RONCAIA È PRONTO PER LA COMMERCIALIZZAZIONE.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO INTENSO, CON RIFLESSI DORATI.
PROFUMO: RICHIAMA I FIORI DI CAMPO, IL FIENO E LA MANDORLA.

SAPORE: MORBIDO, BEN BILANCIATO; LE SENSAZIONI AVVERTITE ALL'OLFATTO SONO CONFERMATE.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: IDEALE CON IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, IL FORMAGGIO FRESCO MONTASIO O I PRIMI PIATTI DI BUONA STRUTTURA.

