



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



PICOLIT

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO AUTOCTONO PICOLIT.

CLASSIFICAZIONE: PICOLIT DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI.

PROVENIENZA: VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI ATTIMIS.

UVE: 100% PICOLIT.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 4.600 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: LA VENDEMMIA AVVIENE A FINE OTTOBRE MA QUESTI POCCHI ACINI DIVENTANO MOSTO SOLO DOPO UNA SAPIENTE E ATTENTA PASSITURA DELLA DURATA DI CIRCA 6 SETTIMANE. IL MOSTO VIENE FATTO FERMENTARE PARTE IN BARRIQUE NUOVE DI ALLIER E PARTE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA.

SUCCESSIVAMENTE, A PRIMAVERA INOLTATA, LA CUVÈE VIENE ASSEMBLATA E DOPO UNA LUNGA MATURAZIONE IN BARRIQUE, IL VINO VIENE IMBOTTIGLIATO. L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PERMETTE DI PRESENTARE UN PICOLIT MATURO E IN GRADO DI SUSCITARE FORTI EMOZIONI.

COLORE: GIALLO DORATO.

PROFUMO: EVOLUTO E MOLTO ELEGANTE, CON NOTE DI MIELE DI ACACIA E FRUTTA PASSITA.

SAPORE: DELICATO, PIENO E GIUSTAMENTE DOLCE.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-13°C.

ABBINAMENTI: È CONSIDERATO UN AUTENTICO VINO DA MEDITAZIONE. PERFETTO ANCHE PER ACCOMPAGNARE BISCOTTERIA SECCA.

LA RONCAIA

VIA VERDI 26 FRAZ. CERGNEU - 33045 NIMIS UD

T +39 0432 790280 F +39 0432 797900 E info@laroncaia.com I www.laroncaia.it