



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



REFOSCO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO AUTOCTONO
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

CLASSIFICAZIONE: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC
FRIULI COLLI ORIENTALI.

UVE: 100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

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: SI VENDEMMIA TARDIVAMENTE E PARTE
DELLA PRODUZIONE VIENE SOTTOPOSTA A SAPIENTE PASSITURA
PER CIRCA 8 SETTIMANE. LA VINIFICAZIONE È GESTITA
IN VASCHE D'ACCIAIO INOX. LA MACERAZIONE DELLE UVE
PREVIAMENTE DIRASPATE, MA NON PIGIATE, DURA DAI 25 AI
30 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. IL VINO È POSTO
IN SEGUITO AD AFFINARE IN BARRIQUE NUOVE E DI SECONDO
PASSAGGIO CON TRAVASI OGNI 90-100 GIORNI. PER CIRCA
36 MESI IL REFOSCO LA RONCAIA MATURA LENTAMENTE
IN LEGNO. DOPO LA FORMAZIONE DELLA CUVÉE IL VINO
VIENE IMBOTTIGLIATO E LASCIATO PER ULTERIORI 6 MESI AD
AFFINARE IN BOTTIGLIA CORICATA.

COLORE: ROSSO GRANATO INTENSO CON RIFLESSI RUBINI.

PROFUMO: INTENSO, COMPLESSO, CON SENTORI TERROSI DAI
TONI SELVATICI E DI FRUTTI DI BOSCO CHE DANNO POI SPAZIO
A FRAGRANZE SPEZIATE E TOSTATE PER ARRIVARE AD EFFLUVI
ETEREI.

SAPORE: CALDO, VELLUTATO, TANNICO; UN VINO DI GRANDE
CORPO, INTENSITÀ E PERSISTENZA GUSTATIVA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: SI ACCOMPAGNA ALLE CARNI ALLA BRACE
E ALLA SELVAGGINA.

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