



# 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% 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.

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