



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



CABERNET FRANC

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO CABERNET FRANC.

NIMIS

CLASSIFICAZIONE: CABERNET FRANC DOC FRIULI COLLI ORIENTALI.

PROVENIENZA: VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI NIMIS.

UVE: 100% CABERNET FRANC.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: LE UVE CABERNET FRANC, ATTENTAMENTE SELEZIONATE, VENGONO RACCOLTE DA MANI ESPERTE A GIUSTA MATURAZIONE. DOPO UNA MACERAZIONE DI CIRCA 15 GIORNI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE, IL PRODOTTO VIENE SVINATO E POSTO IN VASCHE D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA. QUI IL CABERNET FRANC DE LA RONCAIA RIMANE PER 10 MESI. ALL'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN ULTERIORE AFFINAMENTO IN POSIZIONE CORICATA CHE RENDE IL VINO ANCOR PIÙ EQUILIBRATO.

COLORE: ROSSO RUBINO CARICO, CON SFUMATURE VIOLACEE.

PROFUMO: UN PROFUMO SCHIETTO E TIPICO, RICCO DI SENTORI VEGETALI, ERBACEI E TERROSI. INTRIGANTI E DI IMPATTO LE SENSAZIONI FRUTTATE, CHE RICORDANO SPECIALMENTE L'AMARENA E LA MORA SELVATICA. AD ESSE SI MESCOLANO FRAGRANZE VINOSE E NOTE SPEZIATE CHE COMPLETANO IL BOUQUET CONFERENDOGLI UN'INTENSA PROFONDITÀ.

SAPORE: DAL TANNINO VISPO MA GRADEVOLE, COLPISCE PER LA VIVACE FRESCHEZZA CHE INCORAGGIA ALLA BEVA. LA STRUTTURA È EQUILIBRATA DA UNA CALDA MORBIDEZZA E SOSTENUTA DA UN BUON CORPO, IL CHE RENDE IL CABERNET FRANC DE LA RONCAIA UN VINO PIACEVOLISSIMO NELLA SUA AUTENTICITÀ.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: CIBI A BASE DI CARNE ROSSA, ALLA GRIGLIA, AI FERRI O ARROSTO.

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