



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## ECLISSE

CUVÉE DI ALTA CLASSE.

### TARCENTO / ATTIMIS

**CLASSIFICAZIONE:** BIANCO IGT VENEZIA GIULIA "ECLISSE".

**PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEI COMUNI DI TARCENTO E ATTIMIS.

**UVE:** SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE DI SAUVIGNON E PICOLIT.

**TERRENO E VIGNETO:** TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. I VIGNETI PRESENTANO DAI 3.200 AI 4.000 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

**VINIFICAZIONE:** OGNI SINGOLO VITIGNO È VENDEMMIATO AL RAGGIUNGIMENTO DELL'OTTIMALE MATURAZIONE.

LA FERMENTAZIONE AVVIENE SEPARATAMENTE, IN PARTE IN VASCHE DI INOX A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA (MAX 18°C) E IN PARTE IN BARRIQUE DI ROVERE ALLIER. LA PROLUNGATA PERMANENZA SULLE FECCE NOBILI PERMETTE DI OTTENERE UN PRODOTTO CON NOTEVOLE ESTRATTO E COMPLESSITÀ AROMATICA. UNA VOLTA ASSEMBLATA, LA CUVÉE "ECLISSE" RIMANE ULTERIORMENTE A MATURARE IN VASCA DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

L'ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA PERMETTE L'OTTIMALE EVOLUZIONE DEL VINO.

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO INTENSO.

**PROFUMO:** UN INEBRIANTE MATRIMONIO TRA L'ELEGANTE AROMATICITÀ DEL SAUVIGNON E LA COMPLESSA RICCHEZZA DEL FRUTTO DEL PICOLIT; NOTE VERDI, SENTORI DI FIORI DI CAMPO E DI FRUTTA A PASTA BIANCA, QUALI LA PESCA, SI MESCOLANO IN UNA SUADENTE AULENZA.

**SAPORE:** FRESCHEZZA E MINERALITÀ SONO ACCOMPAGNATI DA UNA BUONA MORBIDEZZA, IN UN CORPO ARMONIOSO, DI GRANDE PROFONDITÀ E PERSISTENZA.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% VOL.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 10-12°C.

**ABBINAMENTI:** MOLLUSCHI E PESCE, SIA CRUDO CHE AL VAPORE.

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