



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



FUSCO

COMPOSTO DAL VITIGNO MERLOT.

NIMIS

CLASSIFICAZIONE: MERLOT DOC FRIULI COLLI ORIENTALI.

PROVENIENZA: VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI NIMIS.

UVE: MERLOT.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 3.500 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: LE UVE MERLOT, RACCOLTE A GIUSTA MATURAZIONE, VENGONO PARZIALMENTE PASSITE PER CIRCA 8 SETTIMANE. UNA TECNICA, QUELLA DELLA PASSITURA, CARATTERISTICA DELLO STILE LA RONCAIA E VOLTA ALL'OTTENIMENTO DI UN VINO PIÙ STRUTTURATO, AMPIO E FRUTTATO. LE UVE VENGONO DIRASPATE, MA NON PIGIATE, E FATTE FERMENTARE IN VASCHE D'ACCIAIO INOX. DOPO UNA MACERAZIONE DI CIRCA 25 GIORNI IL PRODOTTO VIENE SVINATO E POSTO IN BARRIQUE.

QUI IL VINO RIMANE PER 18 MESI DURANTE I QUALI LENTAMENTE MATURA. ALL'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN ULTERIORE AFFINAMENTO CHE RENDE IL VINO ANCOR PIÙ MATURO ED EQUILIBRATO.

COLORE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI.

PROFUMO: UN CORREDO AROMATICO ARTICOLATO, CHE MESCOLA NOTE TIPICAMENTE ERBACEE AD INTENSI SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI, IN UNA COMPLESSITÀ FINE, PULITA ED ELEGANTE.

SAPORE: STRUTTURALMENTE EQUILIBRATO, CALDO, MORBIDO, GIUSTAMENTE TANNICO; IL FUSCO LA RONCAIA È UN VINO AVVOLGENTE E DI GRANDE PERSISTENZA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: CIBI A BASE DI CARNE ROSSA DI GUSTO IMPORTANTE O PRIMI PIATTI SAPORITI.

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