



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



FRIULANO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL
VITIGNO AUTOCTONO FRIULANO.

TARCENTO

CLASSIFICAZIONE: FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI.

PROVENIENZA: VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI
TARCENTO.

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. PIGIATA E MACERATA A FREDDO
PER 18 ORE DÀ ORIGINE AD UN MOSTO RICCO E DENSO CHE
CONDUCE UNA FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX
A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA
(MAX 17°C). DOPO UNA LENTA FERMENTAZIONE, 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.

LA LEGGERA CHIUSURA AMAROGNOLA È TIPICA DEL VITIGNO.

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