



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



RAMANDOLO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO
AUTOCTONO VERDUZZO FRIULANO.

RAMANDOLO

CLASSIFICAZIONE: RAMANDOLO DOCG.

PROVENIENZA: VIGNETI AZIENDALI SITUATI NELLA DOCG
RAMANDOLO.

UVE: 100% VERDUZZO FRIULANO.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO
MARNOSO. L'UVA PROVIENE DA VIGNETI DI ETÀ DIVERSE, CON
4.200 CEPPI PER ETTARO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL
GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: L'UVA VIENE RACCOLTA A METÀ OTTOBRE
E PASSITA PER ALMENO 8 SETTIMANE. LE UVE VENGONO
DIRASPATE E PRESSATE, OTTENENDO UN MOSTO RICCO
ED IMPONENTE. LA FERMENTAZIONE E LA MATURAZIONE
VENGONO SVOLTE IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER
UN PERIODO TOTALE DI CIRCA 20 MESI DURANTE I QUALI
VENGONO EFFETTUATI COSTANTI BATTONAGE. L'AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA DURA CIRCA 6 MESI.

COLORE: COLORE AMBRATO.

PROFUMO: MOLTO INTENSO, AMPIO E COMPLESSO, CON
SUGGERITIVE NOTE DI FRUTTA SECCA E CHIARI SENTORI DI
MIELE DI CASTAGNO.

SAPORE: PIENO, DECISO, CON UN GIUSTO EQUILIBRIO TRA
ACIDITÀ, ZUCCHERI RESIDUI E TANNINI. ESTREMAMENTE
PERSISTENTE.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-13°C.

ABBINAMENTI: PUÒ ESSERE CONSIDERATO VINO DA FORMAGGI
STAGIONATI, ERBORINATI, DA FOIE GRAS O MEDITAZIONE.

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