



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: L'ANNATA È STATA SICURAMENTE BUONA TALE DA OTTENERE UN VINO STRUTTURALMENTE IMPORTANTE ESALTANDO L'ELEGANZA E L'AROMATICITÀ TIPICA DI QUESTO BIANCO. OGNI SINGOLO VITIGNO È STATO VENDEMMIATO AL RAGGIUNGIMENTO DELL'OTTIMALE MATURAZIONE.

LA FERMENTAZIONE È AVVENUTA SEPARATAMENTE IN VASCHE DI INOX A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA (MAX 18°C) E LA PERMANENZA SULLE FECCE NOBILI HA PERMESSO DI OTTENERE UN PRODOTTO CON MOLTI PIÙ ESTRATTI. L'AZIONE DEL FREDDO INVERNALE È STATA SFRUTTATA AL MASSIMO PER POTER STABILIZZARE E "FILTRARE" IL VINO NEL MODO PIÙ NATURALE POSSIBILE.

IN PRIMAVERA È STATA ASSEMBLATA LA CUVÉE "ECLISSE" CHE È RIMASTA ULTERIORMENTE A MATURARE IN VASCA DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO. L'ULTERIORE AFFINAMENTO DI CIRCA TRE MESI IN BOTTIGLIA CORICATA HA PERMESSO L'OTTIMALE EVOLUZIONE DEL VINO.

CARATTERISTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO, AL NASO SI PRESENTA GIUSTAMENTE AROMATICO CON SENTORI DI FRUTTA, QUALE LA PESCA A PASTA BIANCA, E DI FIORI DI CAMPO.

AL GUSTO DENOTA BUONA ACIDITÀ CHE CON L'INVECCHIAMENTO SI ATTENUA, GIUSTA STRUTTURA ED UN EQUILIBRIO SUADENTE. VINO ADATTO AD ACCOMPAGNARE MOLLUSCHI O PESCE SIA CRUDO CHE AL VAPORE.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% VOL.

LA RONCAIA SPA

VIA VERDI 26 FRAZ. CERGNEU - 33045 NIMIS UD

T +39 0432 790280 F +39 0432 797900 E info@laroncaia.com I www.fantinel.com