



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE

FRIULANO



COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL
VITIGNO AUTOCTONO FRIULANO.

TARCENTO

CLASSIFICAZIONE: FRIULANO DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. **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 VERSO LA FINE DI SETTEMBRE E PARTE DELLA PRODUZIONE VIENE DEBOLMENTE PASSITA (CIRCA UNA SETTIMANA DI PERMANENZA NELLA SALA D'APPASSIMENTO AZIENDALE). PIGIATA E MACERATA A FREDDO PER 18 ORE DÀ ORIGINE AD UN MOSTO RICCO E DENSO CHE, ADDIZIONATO A LIEVITI SELEZIONATI, INIZIA LA SUA FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA (MAX 17°C) IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX. IN CIRCA 4 SETTIMANE LA FERMENTAZIONE SI COMPLETA E IL VINO OTTENUTO VIENE TRAVASATO E LASCIATO AFFINARE SULLE FECCE NOBILI FINO A PRIMAVERA. L'UNICA PREMURA È QUELLA DI EFFETTUARE DEI BATTONAGES MOLTO BLANDI. A TARDA PRIMAVERA VIENE ASSEMBLATA LA CUVÉE E IL PRODOTTO OTTENUTO PERMANE IN VASCA D'ACCIAIO AD AFFINARE FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO. DOPO 2 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA, IL FRIULANO DE LA RONCAIA È PRONTO PER LA COMMERCIALIZZAZIONE.

CARATTERISTICHE: COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO. AL NASO RICHAMA I FIORI DI CAMPO, IL FIENO E LA MANDORLA. IN BOCCA È MORBIDO, BEN BILANCIATO E LE SENSAZIONI AVVERTITE ALL'OLFATTO SONO CONFERMATE.

LA LEGGERA CHIUSURA AMAROGNOLA È TIPICA DEL VITIGNO. ACCOSTAMENTI IDEALI CON IL PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE, IL FORMAGGIO FRESCO MONTASIO O I PRIMI PIATTI DI BUONA STRUTTURA.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-13°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% 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