



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE

MERLOT



COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO MERLOT.

NIMIS

CLASSIFICAZIONE: MERLOT DOC COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. **PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI NIMIS. **UVE:** 100% 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: IL MERLOT A GIUSTA MATURAZIONE È STATO PARZIALMENTE PASSITO PER CIRCA 3 SETTIMANE.

QUESTA TECNICA È RISULTATA IMPORTANTE PER OTTENERE UN VINO PIÙ STRUTTURATO, AMPIO E FRUTTATO.

LE UVE SONO STATE DIRASPATE, MA NON PIGIATE, E FATTE FERMENTARE IN TINI DI ROVERE OPERANDO QUOTIDIANAMENTE DELLE FOLLATURE MANUALI. DOPO CIRCA 25 GIORNI IL VINO È STATO SVINATO E MESSO IN BARRIQUES, METÀ DI SECONDO PASSAGGIO E METÀ NUOVE. QUI È RIMASTO PER 16 MESI DURANTE I QUALI SI È AFFINATO E STABILIZZATO.

LA NOSTRA UNICA PREMURA È STATA UN TRAVASO OGNI 90-100 GIORNI PER SEPARARE GLI EVENTUALI DEPOSITI.

L'IMBOTTIGLIAMENTO È AVVENUTO NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA E LE BOTTIGLIE HANNO SUBITO UN ULTERIORE AFFINAMENTO PER RENDERE IL VINO MATURO PER ESSERE DEGUSTATO. **CARATTERISTICHE:** COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI. AL PROFUMO SI PRESENTA TIPICO, FINE, PULITO CON AMPI SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI.

AL GUSTO STRUTTURALMENTE EQUILIBRATO, GIUSTAMENTE TANNICO E FRUTTATO. PUÒ ESSERE ABBINATO A CIBI A BASE DI CARNE ROSSA O BIANCA DI GUSTO IMPORTANTE O A PRIMI PIATTI SAPORITI. **TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 17-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5% 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