



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE

PICOLIT



COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO AUTOCTONO PICOLIT.

ATTIMIS

CLASSIFICAZIONE: PICOLIT DOCG COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. **PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI ATTIMIS. **UVE:** 100% PICOLIT.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 4.600 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: LA VENDEMMIA È AVVENUTA A FINE OTTOBRE MA QUESTI POCCHI ACINI, DIRASPATI A MANO, SONO DIVENUTI MOSTO SOLO A FINE NOVEMBRE DOPO SAPIENTE E ATTENTA APPASSITURA. IL MOSTO È STATO FATTO FERMENTARE PARTE IN BARRIQUES NUOVE DI ALLIER E PARTE IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA. SUCCESSIVAMENTE, A PRIMAVERA INOLTRATA, C'È STATO L'ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE E DOPO IL DOVUTO AFFINAMENTO, NELLA PRIMAVERA SUCCESSIVA, IL VINO È STATO FINALMENTE IMBOTTIGLIATO. TUTTO QUESTO TEMPO HA PERMESSO UNA STABILIZZAZIONE NATURALE SENZA DOVER OPERARE ALCUN TIPO DI LAVORAZIONE. L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA È DURATO 3 MESI IN MODO DA PORTARE A VOI TUTTI UN PICOLIT MATURO E IN GRADO DI SUSCITARE FORTI EMOZIONI.

CARATTERISTICHE: COLORE GIALLO DORATO. AL PROFUMO SI PRESENTA MOLTO ELEGANTE, CON NOTE DI MIELE MILLE FIORI E FRUTTA PASSITA. AL GUSTO È DELICATO, PIENO E GIUSTAMENTE DOLCE. È CONSIDERATO UN AUTENTICO VINO DA MEDITAZIONE. **TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 12-13°C. **GRADAZIONE ALCOLICA:** 12% 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