



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE

REFOSCO



COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO AUTOCTONO
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

NIMIS

CLASSIFICAZIONE: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI. **PROVENIENZA:** VIGNETI
AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI NIMIS.

UVE: 100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO. **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:** LA
VENDEMMIA È TARDIVA E LE UVE SONO PARZIALMENTE PASSITE
PER 3 SETTIMANE. LA VINIFICAZIONE È STATA GESTITA IN TINI
DI ROVERE. LA MACERAZIONE DELLE UVE PREVIAMENTE
DIRASPATE, MA NON PIGIATE, È DURATA DAI 25 AI 40 GIORNI A
TEMPERATURA CONTROLLATA E MAI SUPERIORE AI 28°C.

L'UNICA NOSTRA PREMURA IN QUESTO PERIODO È STATA QUELLA
DI OPERARE DELLE FOLLATURE QUOTIDIANE. DOPO UNA BREVE
PERMANENZA IN VASCHE INOX PER DAR MODO AL VINO DI
ILLIMPIDIRSI, È STATO MESSO AD AFFINARE IN BARRIQUES
NUOVE E DI SECONDO PASSAGGIO DOVE L'UNICA LAVORAZIONE
EFFETTUATA SONO I TRAVASI OGNI 90-100 GIORNI IN MODO DA
ELIMINARE GLI EVENTUALI DEPOSITI. LA LENTA MATURAZIONE
IN LEGNO È PROSEGUITA PER ALTRI 12 MESI. ALLA FINE DEL
PERIODO IL VINO È STATO IMBOTTIGLIATO E LASCIATO PER
ULTERIORI 6 MESI AD AFFINARE IN BOTTIGLIA CORICATA.

CARATTERISTICHE: COLORE ROSSO GRANATO CARICO CON
LEGGERA UNGHIAURA VIOLACEA. PROFUMO ETereo, INTENSO
CON SENTORI DI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO. AL SAPORE È
POTENTE, VELLUTATO E CALDO.

SI ACCOMPAGNA ALLE CARNI ALLA BRACE E ALLA SELVAGGINA.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18-20°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% 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