



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE

RAMANDOLO



COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO AUTOCTONO VERDUZZO FRIULANO.

RAMANDOLO

CLASSIFICAZIONE: RAMANDOLO DOCG. **PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NELLA SOTTOZONA DOCG RAMANDOLO. **UVE:** 100% VERDUZZO FRIULANO.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. L'UVA PROVIENE DA VIGNETI DI ETÀ DIVERSE.

VINIFICAZIONE: L'UVA È STATA RACCOLTA A METÀ OTTOBRE E PASSITA PER 8 SETTIMANE, PRIMA IN FRUTTAIO POI ALL'ARIA APERTA. LE UVE SONO STATE DIRASPATE A MANO E PRESSATE OTTENENDO UN MOSTO RICCO ED IMPONENTE. È STATA NECESSARIA LA BARRIQUE DI ALLIER PER AFFINARE ED APPIANARE TUTTE LE ASPERITÀ DEL NOSTRO FUTURO RAMANDOLO. LA FERMENTAZIONE LENTISSIMA È TERMINATA CIRCA 9 MESI DOPO, DURANTE I QUALI LA NOSTRA UNICA PREMURA È STATA IL BATTONAGE OGNI 3 GIORNI.

IN TARDA ESTATE CI SONO STATI IL TRAVASO E LA FORMAZIONE DELLA CUVEÈ RIMESSA NELLE STESSE BARRIQUES PER ALTRI 12 MESI, AL FINE DI RAGGIUNGERE I GIUSTI EQUILIBRI PER POTER PROCEDERE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

CARATTERISTICHE: COLORE AMBRATO, PROFUMO DI FRUTTA SECCA E SENTORE DI MIELE DI CASTAGNO.

SAPORE COMPLESSO, PIENO CON UN GIUSTO EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ, ZUCCHERI RESIDUI E TANNINI.

PUÒ ESSERE CONSIDERATO VINO DA FORMAGGI STAGIONATI, ERBORINATI, DA FOIE GRAS O MEDITAZIONE.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-13°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% 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