



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## FRIULANO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL  
VITIGNO AUTOCTONO TOCAI FRIULANO.

### TARCENTO

**CLASSIFICAZIONE:** FRIULANO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI.

**PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NEL COMUNE DI  
TARCENTO.

**UVE:** 100% TOCAI 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 ALLA FINE DI SETTEMBRE  
A PIENA MATURAZIONE. PIGIATA E MACERATA A FREDDO  
PER 18 ORE DÀ ORIGINE AD UN MOSTO RICCO E DENSO CHE  
CONDUCE UNA FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX  
A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA  
(MAX 17°C). DOPO UNA LENTA FERMENTAZIONE, IL VINO  
VIENE TRAVASATO E LASCIATO AFFINARE SULLE FECCE  
NOBILI FINO A PRIMAVERA, CON DEI BATTONAGE COSTANTI  
E AD INTERVALLI REGOLARI. A TARDA PRIMAVERA VIENE  
ASSEMBLATA LA CUVÉE E IL PRODOTTO OTTENUTO PERMANE IN  
VASCA D'ACCIAIO A MATURARE FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO.  
DOPO 6 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA,  
IL FRIULANO DE LA RONCAIA È PRONTO PER LA  
COMMERCIALIZZAZIONE.

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO INTENSO, CON RIFLESSI DORATI.

**PROFUMO:** RICHIAMA I FIORI DI CAMPO, IL FIENO E LA  
MANDORLA.

**SAPORE:** MORBIDO, BEN BILANCIATO; LE SENSAZIONI  
AVVERTITE ALL'OLFATTO SONO CONFERMATE.

LA LEGGERA CHIUSURA AMAROGNOLA È TIPICA DEL VITIGNO.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% VOL.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 10-12°C.

**ABBINAMENTI:** IDEALE CON IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,  
IL FORMAGGIO FRESCO MONTASIO O I PRIMI PIATTI DI BUONA  
STRUTTURA.

LA RONCAIA

VIA VERDI 26 FRAZ. CERGNEU - 33045 NIMIS UD

T +39 0432 790280 F +39 0432 797900 E info@laroncaia.com I www.fantinel.com