



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## FUSCO

COMPOSTO DAL VITIGNO MERLOT.

### NIMIS

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

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

**UVE:** 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:** LE UVE MERLOT, RACCOLTE A GIUSTA MATURAZIONE, VENGONO PARZIALMENTE PASSITE PER CIRCA 8 SETTIMANE. UNA TECNICA, QUELLA DELLA PASSITURA, CARATTERISTICA DELLO STILE LA RONCAIA E VOLTA ALL'OTTENIMENTO DI UN VINO PIÙ STRUTTURATO, AMPIO E FRUTTATO. LE UVE VENGONO DIRASPATE, MA NON PIGIATE, E FATTE FERMENTARE IN VASCHE D'ACCIAIO INOX. DOPO UNA MACERAZIONE DI CIRCA 25 GIORNI IL PRODOTTO VIENE SVINATO E POSTO IN BARRIQUE.

QUI IL VINO RIMANE PER 18 MESI DURANTE I QUALI LENTAMENTE MATURA. ALL'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN ULTERIORE AFFINAMENTO CHE RENDE IL VINO ANCOR PIÙ MATURO ED EQUILIBRATO.

**COLORE:** ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATI.

**PROFUMO:** UN CORREDO AROMATICO ARTICOLATO, CHE MESCOLE NOTE TIPICAMENTE ERBACEE AD INTENSI SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI, IN UNA COMPLESSITÀ FINE, PULITA ED ELEGANTE.

**SAPORE:** STRUTTURALMENTE EQUILIBRATO, CALDO, MORBIDO, GIUSTAMENTE TANNICO; IL FUSCO LA RONCAIA È UN VINO AVVOLGENTE E DI GRANDE PERSISTENZA.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% VOL.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 18-20°C.

**ABBINAMENTI:** CIBI A BASE DI CARNE ROSSA DI GUSTO IMPORTANTE O PRIMI PIATTI SAPORITI.

LA RONCAIA

VIA VERDI 26 FRAZ. CERGNEU - 33045 NIMIS UD

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