



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



REFOSCO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO AUTOCTONO
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

NIMIS

CLASSIFICAZIONE: REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC
FRIULI COLLI ORIENTALI.

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: SI VENDEMMIA TARDIVAMENTE E PARTE DELLA
PRODUZIONE VIENE SOTTOPOSTA A SAPIENTE PASSITURA PER
CIRCA 8 SETTIMANE. LA VINIFICAZIONE È GESTITA IN VASCHE
D'ACCIAIO INOX. LA MACERAZIONE DELLE UVE PREVIAMENTE
DIRASPATE, MA NON PIGIATE, DURA DAI 25 AI 30 GIORNI A
TEMPERATURA CONTROLLATA. IL VINO È POSTO IN SEGUITO
AD AFFINARE IN BARRIQUE NUOVE E DI SECONDO PASSAGGIO
CON TRAVASI OGNI 90-100 GIORNI. PER 18 MESI IL REFOSCO
LA RONCAIA MATURA LENTAMENTE IN LEGNO. DOPO LA
FORMAZIONE DELLA CUVÉE IL VINO VIENE IMBOTTIGLIATO E
LASCIAO PER ULTERIORI 6 MESI AD AFFINARE IN BOTTIGLIA
CORICATA.

COLORE: ROSSO GRANATO INTENSO CON RIFLESSI RUBINI.

PROFUMO: INTENSO, COMPLESSO, CON SENTORI TERROSI DAI
TONI SELVATICI E DI FRUTTI DI BOSCO CHE DANNO POI SPAZIO
A FRAGRANZE SPEZIATE E TOSTATE PER ARRIVARE AD EFFLUVI
ETEREI.

SAPORE: CALDO, VELLUTATO, TANNICO; UN VINO DI GRANDE
CORPO, INTENSITÀ E PERSISTENZA GUSTATIVA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 15% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: SI ACCOMPAGNA ALLE CARNI ALLA BRACE E
ALLA SELVAGGINA.

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