



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## RIBOLLA GIALLA

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO  
AUTOCTONO RIBOLLA GIALLA

**CLASSIFICAZIONE:** RIBOLLA GIALLA IGT DELLE VENEZIE.

**UVE:** 100% RIBOLLA GIALLA.

**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 VIENE RACCOLTA ALLA FINE DI SETTEMBRE A PIENA MATURAZIONE. LA FERMENTAZIONE SI SVILUPPA IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA ED È SEGUITA DA UNA LENTA MATURAZIONE FINO A TARDA ESTATE. DOPO IL NECESSARIO PERIODO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA, LA RONCAIA RIBOLLA GIALLA VIENE PRESENTATA AL MERCATO.

**COLORE:** UNO SMAGLIANTE GIALLO PAGLIERINO.

**PROFUMO:** UNA SCHIETTA INTENSITÀ OLFATTIVA EVOKA ELEGANTI NOTE FLOREALI, FRESCHI RICHAMI DI ERBE AROMATICHE E DELICATE FRAGRANZE AGRUMATE.

**SAPORE:** MINERALE E RINFRESCANTE, LA STRUTTURA È BILANCIATA DA UNA PIACEVOLE ROTONDITÀ GLICERICA.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% VOL.

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

**ABBINAMENTI:** APERITIVI, ANTIPASTI.

**OTTIMO CON OSTRICHE E TARTUFI DI MARE.**

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