



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



PINOT GRIGIO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO PINOT GRIGIO.

CLASSIFICAZIONE: PINOT GRIGIO DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI.

PROVENIENZA: NIMIS (UD).

UVE: 100% PINOT GRIGIO.

TERRENO E VIGNETO: MARNE ARENARIE DI ORIGINE
EOCENICA.

VINIFICAZIONE: LE UVE VENGONO RACCOLTE A FINE
SETTEMBRE IN FASE DI PIENA MATURAZIONE. FERMENTATO
ED ELEVATO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE ALLIER,
IL VINO LENTAMENTE EVOLVE PER CIRCA UN ANNO.
IL FINALE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA
PERMETTE AL PINOT GRIGIO DE LA RONCAIA DI
RAGGIUNGERE UN PERFETTO EQUILIBRIO.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO VIVIDO E LUGENTE CON
RIFLESSI RAMATI.

PROFUMO: AL NASO DONA COMPLESSI SENTORI FRUTTATI,
CHE MESCOLANO SENSAZIONI TROPICALI E DELICATE NOTE
SPEZIATE.

SAPORE: IL PINOT GRIGIO DE LA RONCAIA COLPISCE PER
IL CORPO PIENO E CREMOSO, CHE REGALA AL FINALE UNA
MINERALITÀ RAFFINATA E UNA PERSISTENTE AROMATICITÀ.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: ANTIPASTI, SALUMI, ZUPPE E RISOTTI.

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