



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## CABERNET FRANC

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE  
DAL VITIGNO CABERNET FRANC.

**CLASSIFICAZIONE:** CABERNET FRANC DOC FRIULI  
COLLI ORIENTALI.

**UVE:** 100% CABERNET FRANC.

**TERRENO E VIGNETO:** TERRENO DI ORIGINE EOCENICA  
DI TIPO MARNOSO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT  
UNILATERALE.

**VINIFICAZIONE:** LE UVE CABERNET FRANC, ATTENTAMENTE  
SELEZIONATE, VENGONO RACCOLTE DA MANI ESPERTE  
A GIUSTA MATURAZIONE. DOPO UNA MACERAZIONE DI CIRCA  
15 GIORNI, IL PRODOTTO MATURA IN VASCHE D'ACCIAIO  
INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA PER ALMENO 10 MESI.  
ALL'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN ULTERIORE AFFINAMENTO  
IN POSIZIONE CORICATA CHE RENDE IL VINO ANCOR PIÙ  
EQUILIBRATO.

**COLORE:** ROSSO RUBINO CARICO, CON SFUMATURE VIOLACEE.

**PROFUMO:** UN PROFUMO SCHIETTO E TIPICO, RICCO DI SENTORI  
VEGETALI, ERBACEI E TERROSI. INTRIGANTI E DI IMPATTO  
LE SENSAZIONI FRUTTATE, CHE RICORDANO SPECIALMENTE  
L'AMARENA E LA MORA SELVATICA. AD ESSE SI MESCOLANO  
FRAGRANZE VINOSE E NOTE SPEZIATE CHE COMPLETANO IL  
BOUQUET CONFERENDOGLI UN'INTENSA PROFONDITÀ.

**SAPORE:** DAL TANNINO VISPO MA GRADEVOLE, COLPISCE PER  
LA VIVACE FRESCHEZZA CHE INCORAGGIA ALLA BEVA.

LA STRUTTURA È EQUILIBRATA DA UNA CALDA MORBIDEZZA  
E SOSTENUTA DA UN BUON CORPO, IL CHE RENDE IL CABERNET  
FRANC DE LA RONCAIA UN VINO PIACEVOLISSIMO NELLA SUA  
AUTENTICITÀ.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% VOL.

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

**ABBINAMENTI:** CIBI A BASE DI CARNE ROSSA, ALLA GRIGLIA,  
AI FERRI O ARROSTO.

