



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



ECLISSE

CUVÉE DI ALTA CLASSE.

CLASSIFICAZIONE: BIANCO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI "ECLISSE".

UVE: SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE DI SAUVIGNON E PICOLIT.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. I VIGNETI PRESENTANO DAI 3.200 AI 4.000 CEPPI PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: OGNI SINGOLO VITIGNO È VENDEMMIATO AL RAGGIUNGIMENTO DELL'OTTIMALE MATURAZIONE. LA PRESSATURA VIENE EFFETTUATA SU UVE INTERE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE SEPARATAMENTE, IN PARTE IN VASCHE DI INOX A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE CONTROLLATA (MAX 18°C) E IN PARTE IN BARRIQUE DI ROVERE ALLIER. LA PROLUNGATA PERMANENZA SULLE FECCE NOBILI PERMETTE DI OTTENERE UN PRODOTTO CON NOTEVOLE ESTRATTO E COMPLESSITÀ AROMATICA. UNA VOLTA ASSEMBLATA, LA CUVÉE "ECLISSE" RIMANE ULTERIORMENTE A MATURARE IN VASCA DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA FINO ALL'IMBOTTIGLIAMENTO. L'ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA PERMETTE L'OTTIMALE EVOLUZIONE DEL VINO.

COLORE: GIALLO PAGLIERINO INTENSO.

PROFUMO: UN INEBRIANTE MATRIMONIO TRA L'ELEGANTE AROMATICITÀ DEL SAUVIGNON E LA COMPLESSA RICCHEZZA DEL FRUTTO DEL PICOLIT; NOTE VERDI, SENTORI DI FIORI DI CAMPO E DI FRUTTA A PASTA BIANCA, QUALI LA PESCA, SI MESCOLANO IN UNA SUADENTE AULENZA.

SAPORE: FRESCHENZA E MINERALITÀ SONO ACCOMPAGNATI DA UNA BUONA MORBIDEZZA, IN UN CORPO ARMONIOSO, DI GRANDE PROFONDITÀ E PERSISTENZA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: MOLLUSCHI E PESCE, SIA CRUDO CHE AL VAPORE.

INGREDIENTI
INGREDIENTS



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