LA RONCAIA

Il prestigio di un'emozione

Fusco

Composto dal vitigno Merlot.

Classificazione: Merlot DOC Friuli Colli Orientali.
Uve: Merlot.
Terreno e vigneto: terreno di origine eocenica di tipo marnoso. Il vigneto presenta 3.500 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento è il Guyot unilaterale.
Vinificazione: le uve Merlot, raccolte a giusta maturazione, vengono parzialmente passite per circa 8 settimane. Una tecnica, quella della passitura, caratteristica dello stile La Roncaia e volta all'ottenimento di un vino più strutturato, ampio e fruttato. Le uve vengono diraspate, ma non pigiate, e fatte fermentare in vasche d'acciaio inox. Dopo una macerazione di circa 25 giorni il prodotto viene svinato e posto in barrique.
Qui il vino rimane per circa 36 mesi durante i quali lentamente matura. All'imbottigliamento segue un ulteriore affinamento che rende il vino ancor più maturo ed equilibrato.
Colore: rosso rubino con riflessi granati.
Profumo: un corredo aromatico articolato, che mescola note tipicamente erbacee ad intensi sentori di piccoli frutti rossi, in una complessità fine, pulita ed elegante.
Sapore: strutturalmente equilibrato, caldo, morbido, giustamente tannico; il Fusco La Roncaia è un vino avvolgente e di grande persistenza.
Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura ideale di servizio: 18-20°C.
Abbinamenti: cibi a base di carne rossa di gusto importante o primi piatti saporiti.

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

REV. 02 / 03-02-2025