



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## RAMANDOLO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO  
AUTOCTONO VERDUZZO FRIULANO.

**CLASSIFICAZIONE:** RAMANDOLO DOCG.

**PROVENIENZA:** VIGNETI AZIENDALI SITUATI NELLA DOCG  
RAMANDOLO.

**UVE:** 100% VERDUZZO FRIULANO.

**TERRENO E VIGNETO:** TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO  
MARNOSO. L'UVA PROVIENE DA VIGNETI DI ETÀ DIVERSE, CON  
4.200 CEPPI PER ETTARO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL  
GUYOT UNILATERALE.

**VINIFICAZIONE:** L'UVA VIENE RACCOLTA A METÀ OTTOBRE  
E PASSITA PER ALMENO 8 SETTIMANE. LE UVE VENGONO  
DIRASPATE E PRESSATE, OTTENENDO UN MOSTO RICCO  
ED IMPONENTE. LA FERMENTAZIONE E LA MATURAZIONE  
VENGONO SVOLTE IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE CON  
COSTANTI BATTONAGE.

**COLORE:** COLORE AMBRATO.

**PROFUMO:** MOLTO INTENSO, AMPIO E COMPLESSO, CON  
SUGGERITIVE NOTE DI FRUTTA SECCA E CHIARI SENTORI DI  
MIELE DI CASTAGNO.

**SAPORE:** PIENO, DECISO, CON UN GIUSTO EQUILIBRIO TRA  
ACIDITÀ, ZUCCHERI RESIDUI E TANNINI. ESTREMAMENTE  
PERSISTENTE.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% VOL.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 12-13°C.

**ABBINAMENTI:** PUÒ ESSERE CONSIDERATO VINO DA FORMAGGI  
STAGIONATI, ERBORINATI, DA FOIE GRAS O MEDITAZIONE.

