



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## REFOSCO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE  
DAL VITIGNO AUTOCTONO  
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

**CLASSIFICAZIONE:** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC  
FRIULI COLLI ORIENTALI.

**UVE:** 100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO.

**TERRENO E VIGNETO:** TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO  
MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 4.200 CEPPI PER ETTARO  
E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

**VINIFICAZIONE:** SI VENDEMMIA TARDIVAMENTE E PARTE  
DELLA PRODUZIONE VIENE SOTTOPOSTA A SAPIENTE PASSITURA  
PER CIRCA 8 SETTIMANE. LA VINIFICAZIONE È GESTITA  
IN VASCHE D'ACCIAIO INOX. LA MACERAZIONE DELLE UVE  
PREVIAMENTE DIRASPATE, MA NON PIGIATE, DURA DAI 25 AI  
30 GIORNI A TEMPERATURA CONTROLLATA. IL VINO È POSTO  
IN SEGUITO AD AFFINARE IN BARRIQUE NUOVE E DI SECONDO  
PASSAGGIO CON TRAVASI OGNI 90-100 GIORNI. PER CIRCA  
36 MESI IL REFOSCO LA RONCAIA MATURA LENTAMENTE  
IN LEGNO. DOPO LA FORMAZIONE DELLA CUVÉE IL VINO  
VIENE IMBOTTIGLIATO E LASCIATO PER ULTERIORI 6 MESI AD  
AFFINARE IN BOTTIGLIA CORICATA.

**COLORE:** ROSSO GRANATO INTENSO CON RIFLESSI RUBINI.

**PROFUMO:** INTENSO, COMPLESSO, CON SENTORI TERROSI DAI  
TONI SELVATICI E DI FRUTTI DI BOSCO CHE DANNO POI SPAZIO  
A FRAGRANZE SPEZIATE E TOSTATE PER ARRIVARE AD EFFLUVI  
ETEREI.

**SAPORE:** CALDO, VELLUTATO, TANNICO; UN VINO DI GRANDE  
CORPO, INTENSITÀ E PERSISTENZA GUSTATIVA.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% VOL.

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

**ABBINAMENTI:** SI ACCOMPAGNA ALLE CARNI ALLA BRACE  
E ALLA SELVAGGINA.

