



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



RIBOLLA GIALLA

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO
AUTOCTONO RIBOLLA GIALLA

CLASSIFICAZIONE: RIBOLLA GIALLA DOC
FRIULI COLLI ORIENTALI.

UVE: 100% RIBOLLA GIALLA.

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: L'UVA VIENE RACCOLTA ALLA FINE DI
SETTEMBRE A PIENA MATURAZIONE E LA PRESSATURA
VIENE EFFETTUATA SU UVE INTERE. LA FERMENTAZIONE
SI SVILUPPA IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA
RIGOROSAMENTE CONTROLLATA ED È SEGUITA
DA UNA LENTA MATURAZIONE.

DOPO IL NECESSARIO PERIODO DI AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA CORICATA, LA RONCAIA RIBOLLA GIALLA
VIENE PRESENTATA AL MERCATO.

COLORE: UNO SMAGLIANTE GIALLO PAGLIERINO.

PROFUMO: UNA SCHIETTA INTENSITÀ OLFATTIVA EVOCA
ELEGANTI NOTE FLOREALI, FRESCI RICHIAMI DI ERBE
AROMATICHE E DELICATE FRAGRANZE AGRUMATE.

SAPORE: MINERALITÀ E FRESCHEZZA SONO BILANCIATE
DA UNA PIACEVOLE ROTONDITÀ GLICERICA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: APERITIVI, ANTIPASTI.

OTTIMO CON OSTRICHE E TARTUFI DI MARE.

