



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## PINOT GRIGIO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE  
DAL VITIGNO PINOT GRIGIO.

**CLASSIFICAZIONE:** PINOT GRIGIO DOC FRIULI  
COLLI ORIENTALI.

**UVE:** 100% PINOT GRIGIO.

**TERRENO E VIGNETO:** MARNE ARENARIE DI ORIGINE EOCENICA.

**VINIFICAZIONE:** LA RACCOLTA SI SVOLGE A FINE  
SETTEMBRE IN FASE DI PIENA MATURAZIONE E LA PRESSATURA  
VIENE EFFETTUATA SU UVE INTERE. FERMENTATO  
ED AFFINATO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE ALLIER,  
IL VINO LENTAMENTE EVOLVE PER CIRCA UN ANNO.  
FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA SPONTANEE  
CONFERISCONO COMPLESSITÀ E CORPO.

IL FINALE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA CORICATA  
PERMETTE AL PINOT GRIGIO DE LA RONCAIA DI  
RAGGIUNGERE UN PERFETTO EQUILIBRIO.

**COLORE:** GIALLO PAGLIERINO VIVIDO E LUCENTE CON  
RIFLESSI RAMATI.

**PROFUMO:** AL NASO DONA COMPLESSI SENTORI FRUTTATI,  
CHE MESCOLANO SENSAZIONI TROPICALI E DELICATE NOTE  
SPEZIATE.

**SAPORE:** IL PINOT GRIGIO DE LA RONCAIA COLPISCE PER  
IL CORPO PIENO E CREMOSO, CHE REGALA AL FINALE UNA  
MINERALITÀ RAFFINATA E UNA PERSISTENTE AROMATICITÀ.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% VOL.

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 10-12°C.

**ABBINAMENTI:** ANTIPASTI, SALUMI, ZUPPE E RISOTTI.

