



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



CABERNET FRANC

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE
DAL VITIGNO CABERNET FRANC.

CLASSIFICAZIONE: CABERNET FRANC DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI.

UVE: 100% CABERNET FRANC.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA
DI TIPO MARNOSO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT
UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: LE UVE CABERNET FRANC, ATTENTAMENTE
SELEZIONATE, VENGONO RACCOLTE DA MANI ESPERTE
A GIUSTA MATURAZIONE. DOPO UNA MACERAZIONE DI CIRCA
15 GIORNI, IL PRODOTTO MATURA IN VASCHE D'ACCIAIO
INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA PER ALMENO 10 MESI.
ALL'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE UN ULTERIORE AFFINAMENTO
IN POSIZIONE CORICATA CHE RENDE IL VINO ANCOR PIÙ
EQUILIBRATO.

COLORE: ROSSO RUBINO CARICO, CON SFUMATURE VIOLACEE.

PROFUMO: UN PROFUMO SCHIETTO E TIPICO, RICCO DI SENTORI
VEGETALI, ERBACEI E TERROSI. INTRIGANTI E DI IMPATTO
LE SENSAZIONI FRUTTATE, CHE RICORDANO SPECIALMENTE
L'AMARENA E LA MORA SELVATICA. AD ESSE SI MESCOLANO
FRAGRANZE VINOSE E NOTE SPEZIATE CHE COMPLETANO IL
BOUQUET CONFERENDOGLI UN'INTENSA PROFONDITÀ.

SAPORE: DAL TANNINO VISPO MA GRADEVOLE, COLPISCE PER
LA VIVACE FRESCHEZZA CHE INCORAGGIA ALLA BEVA.

LA STRUTTURA È EQUILIBRATA DA UNA CALDA MORBIDEZZA
E SOSTENUTA DA UN BUON CORPO, IL CHE RENDE IL CABERNET
FRANC DE LA RONCAIA UN VINO PIACEVOLISSIMO NELLA SUA
AUTENTICITÀ.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18-20°C.

ABBINAMENTI: CIBI A BASE DI CARNE ROSSA, ALLA GRIGLIA,
AI FERRI O ARROSTO.

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