



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.

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