



# LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



## PINOT GRIGIO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE  
DAL VITIGNO PINOT GRIGIO.

### TARCENTO

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

**PROVENIENZA:** NIMIS (UD).

**UVE:** 100% PINOT GRIGIO.

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

**VINIFICAZIONE:** LE UVE VENGONO RACCOLTE A FINE  
SETTEMBRE IN FASE DI PIENA MATURAZIONE. FERMENTATO  
ED ELEVATO IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE ALLIER,  
IL VINO LENTAMENTE EVOLVE PER CIRCA UN ANNO.  
IL FINALE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA GORICATA  
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