



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



RAMANDOLO

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO AUTOCTONO VERDUZZO FRIULANO.

RAMANDOLO

CLASSIFICAZIONE: RAMANDOLO DOCG.

PROVENIENZA: VIGNETI AZIENDALI SITUATI NELLA DOCG RAMANDOLO.

UVE: 100% VERDUZZO FRIULANO.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA DI TIPO MARNOSO. L'UVA PROVIENE DA VIGNETI DI ETÀ DIVERSE, CON 4.200 CEPPI PER ETTARO. IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: L'UVA VIENE RACCOLTA A METÀ OTTOBRE E PASSITA PER ALMENO 8 SETTIMANE. LE UVE VENGONO DIRASPATE E PRESSATE, OTTENENDO UN MOSTO RICCO ED IMPONENTE. LA FERMENTAZIONE E LA MATURAZIONE VENGONO SVOLTE IN BARRIQUE DI ROVERE FRANCESE PER UN PERIODO TOTALE DI CIRCA 20 MESI DURANTE I QUALI VENGONO EFFETTUATI COSTANTI BATTONAGE. L'AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DURA CIRCA 6 MESI.

COLORE: COLORE AMBRATO.

PROFUMO: MOLTO INTENSO, AMPIO E COMPLESSO, CON SUGGERITIVE NOTE DI FRUTTA SECCA E CHIARI SENTORI DI MIELE DI CASTAGNO.

SAPORE: PIENO, DECISO, CON UN GIUSTO EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ, ZUCCHERI RESIDUI E TANNINI. ESTREMAMENTE PERSISTENTE.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 12-13°C.

ABBINAMENTI: PUÒ ESSERE CONSIDERATO VINO DA FORMAGGI STAGIONATI, ERBORINATI, DA FOIE GRAS O MEDITAZIONE.

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