



LA RONCAIA

IL PRESTIGIO DI UN'EMOZIONE



RIBOLLA GIALLA

COMPOSTO ESCLUSIVAMENTE DAL VITIGNO
AUTOCTONO RIBOLLA GIALLA

CLASSIFICAZIONE: RIBOLLA GIALLA DOC
FRIULI COLLI ORIENTALI.

UVE: 100% RIBOLLA GIALLA.

TERRENO E VIGNETO: TERRENO DI ORIGINE EOCENICA
DI TIPO MARNOSO. IL VIGNETO PRESENTA 4.200 CEPPI
PER ETTARO E IL SISTEMA DI ALLEVAMENTO
È IL GUYOT UNILATERALE.

VINIFICAZIONE: L'UVA VIENE RACCOLTA ALLA FINE DI
SETTEMBRE A PIENA MATURAZIONE. LA FERMENTAZIONE
SI SVILUPPA IN SERBATOI D'ACCIAIO INOX A TEMPERATURA
RIGOROSAMENTE CONTROLLATA ED È SEGUITA
DA UNA LENTA MATURAZIONE FINO A TARDA ESTATE.
DOPO IL NECESSARIO PERIODO DI AFFINAMENTO
IN BOTTIGLIA CORICATA, LA RONCAIA RIBOLLA GIALLA
VIENE PRESENTATA AL MERCATO.

COLORE: UNO SMAGLIANTE GIALLO PAGLIERINO.

PROFUMO: UNA SCHIETTA INTENSITÀ OLFATTIVA EVOCA
ELEGANTI NOTE FLOREALI, FRESCHI RICHIAMI DI ERBE
AROMATICHE E DELICATE FRAGRANZE AGRUMATE.

SAPORE: MINERALE E RINFRESCANTE, LA STRUTTURA
È BILANCIATA DA UNA PIACEVOLE ROTONDITÀ GLICERICA.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL.

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12°C.

ABBINAMENTI: APERITIVI, ANTIPASTI.

OTTIMO CON OSTRICHE E TARTUFI DI MARE.

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