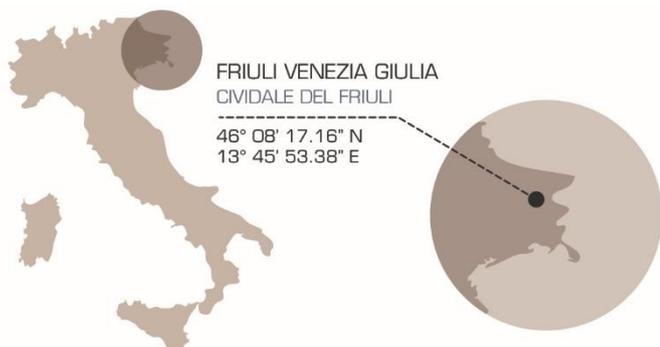


RONC DAL DIAUL

CIVIDALE DEL FRIULI / FRIULI VENEZIA GIULIA

REFOSCO

Ronc dal Diaul



FRIULI VENEZIA GIULIA
CIVIDALE DEL FRIULI

46° 08' 17.16" N
13° 45' 53.38" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1985



VITIGNI

RIBOLLA GIALLA / FRIULANO /
REFOSCO / SCHIOPPETTINO /
MALVASIA ISTRIANA



ESTENSIONE
TERRITORIO
10 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
50.000

VITIGNO

100 % Refosco
dal Peduncolo Rosso

TIPOLOGIA

Vino Rosso Secco Biologico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marna calcarea

ETÀ DEI VIGNETI

5-25 anni

VINIFICAZIONE

Vinificazione senza raspi in
vasche di acciaio con controllo
della temperatura di
fermentazione. Macerazione
sulle bucce per 15-16 giorni con
fermentazione malolattica
completata

AFFINAMENTO

Alla svinatura, dopo una breve
sosta di decantazione (48 ore),
inizia l'affinamento in botti di
rovere da 30 hl non
termocondizionate per 10 mesi
prima dell'imbottigliamento

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Al naso richiama note di ribes nero, mora di gelso,
peperone secco liquirizia e vaniglia fresca.
Al palato è pieno e ricco, sostenuto da una bella acidità e
da una elegante tannicità presente ma mai invadente;
vino di personalità e carattere tipicamente friulano nella
sua piacevole beva

ABBINAMENTI

Perfetto con piatti rustici di carne e selvaggina



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com