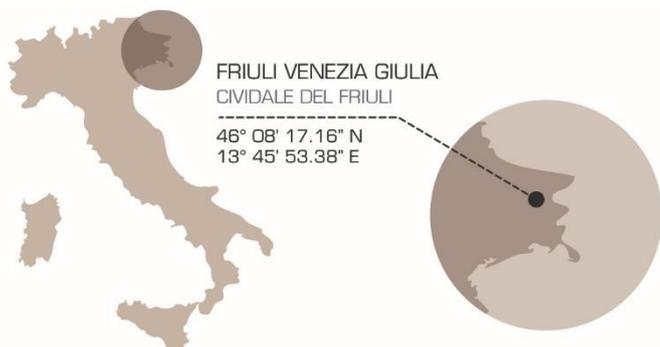


RONC DAL DIAUL

CIVIDALE DEL FRIULI / FRIULI VENEZIA GIULIA



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 % Schioppettino

TIPOLOGIA

Vino Rosso Secco Biologico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marna calcarea

ETÀ DEI VIGNETI

5-25 anni

VINIFICAZIONE

Vinificazione senza raspi in vasche di cemento con controllo della temperatura di fermentazione. Macerazione sulle bucce per 10 gg circa e successiva fermentazione malolattica in vasche di acciaio

AFFINAMENTO

Affinamento post malolattica per un 20% in botte di legno da 500 lt e per il restante 80% in vasche di cemento non termocondizionate per 18 mesi circa.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino tenue /scarico.

All'olfatto intense note di frutti rossi di bosco come fragoline e lampone si fondono con note di arancia rossa e note speziate di pepe bianco e vaniglia.

Al palato elegante, etereo con una ottima corrispondenza naso/bocca, un ritorno al palato con note fresche di pepe e lampone che accompagnano una gradevole beva e una bella persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti tipici friulani, piatti di carne delicati e leggeri, carni allo spiedo, selvaggina di piuma e formaggi di media stagionatura

SCHIOPPETTINO

Ronc dal Diaul



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com