



FRIULANO LA RONCAIA ФРИУЛАНО ЛЯ РОНКАЯ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Colli Orientali del Friuli DOC

Сорта винограда: 100% Фриуано

Содержание алкоголя: 14%

Период сбора урожая: конец сентября

Три поколения семьи и история хозяйства, насчитывающая четыре десятилетия, вывели маленький винодельческий дом из Фриули на мировую сцену вина. За годы, была создана коллекция вин лучшего качества, которые позиционируют себя как справедливый компромисс между историческими традициями Фриули и стремлением к инновациям. Семья владеет 300 гектарами драгоценных виноградников в зоне Коллио DOC, и на восточных холмах Фриули Граве. Особый микроклимат этих мест идеально подходит для полного вызревания винограда.

Терруар:

Виноградник расположен в муниципалитете Гарченто и Аттимис. Тип почвы: Мергель эоценового происхождения. Виноградник выращивается по системе Гюйо с плотностью посадки 4200 лоз/га.

Винификация и выдержка вина:

Часть ягод слегка подвяливается (около недели в специальном помещении). Ягоды прессуются и подвергаются холодной мацерации на протяжении 18 часов, затем следует ферментация при контролируемых температурах (до 17°C) в чанах из нержавеющей стали. Брожение длится 4 недели. Затем вино оставляют на осадке до весны, с его периодическим перемешиванием. После бутелирования, вино еще 6 месяцев выдерживается в горизонтальном положении.



Оценки и рейтинги:

James Suckling'2012 - 92 балла;

James Suckling'16 - 92 балла.

Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный соломенный.

Аромат: Ноты полевых цветов, сухой травы и миндаля, переплетающиеся с нюансами белой вишни и спелого яблока.

Вкус: Округлый и сбалансированный, горьковатое послевкусие характерное для сорта Фриуано.

Гастрономические рекомендации:

Идеально с прошутто, молодыми сырами и нежными блюдами из птицы. Температура подачи: 10-12 °C.