



IL RONCAL
Vigneti Montebello di Fornalis

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Weinberg: Hügel Montebello in Fornalis di Cividale del Friuli.
Alter der Rebstöcke: 1996.

Höhe: 180 Meter über dem Meeresspiegel.

Ausrichtung: Osten.

Boden: Sandstein eozänen Ursprungs.

Ziehform: Guyot.

Dichte der Rebstöcke: 4.700 Rebstöcke/ha.

Ertrag pro Rebstock: Ungefähr Kg. 1,50.

Art: Weiss, trocken.

Rebsorten: Tocai Friulano 100%.

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.

Vinifizierung: Die Trauben werden abgerebelt; die Temperatur wird auf 14°C gebracht und für 24 Stunden einer Kriomazeration unterzogen. Mit einer sanften Pressung wird der Most von den Schalen getrennt und es erfolgt eine natürliche Klärung bei niedrigen Temperaturen. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks. Nach dem Umfüllen bleibt er in den Stahltanks, mit einer anschließenden 3-monatigen Flaschenlagerung.

Alkoholgehalt: 13,00%.

Lagerfähigkeit: 5 Jahre und länger.

Organoleptische Eigenschaften: Von heller strohgelber Farbe mit grünen Reflexen. Im Duft blumig und fruchtig, im Geschmack trocken, intensiv, samtig, mit einer typischen Note, die an Bittermandeln erinnert.

Serviertemperatur: 10-12°C.

Gastronomische Empfehlungen: Ausgezeichnet als Aperitiv, zu Suppen, Risotti, rohem Schinken und frischen, jungen Käsesorten.

Azienda Agricola IL RONCAL

via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italy - tel. +39 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it