



IL RONCAL
Vigneti Montebello di Fornalis

PINOT GRIGIO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Rebsorte mit französischem Ursprung, eine Knospenmutation des Pinot Noir, die im Friaul einen idealen Nährboden gefunden hat, und weltweit einer der bekanntesten Weine aus unserer Region ist.

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: 4.600 Rebstöcke/ha.

Ertrag pro Rebstock: Ungefähr Kg. 1,50.

Art: Weiss, trocken.

Rebsorten: Pinot Grigio 100%.

Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.

Vinifizierung: Die Trauben werden sofort abgebeert und gepresst und auf eine Temperatur von 14°C herabgekühlt. Mit einer sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen dem eine natürliche Dekantierung folgt. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks. Die Flaschenlagerung dauert 3 Monate.

Alkoholgehalt: 13,00%.

Lagerfähigkeit: Bis 5 Jahre und länger.

Organoleptische Eigenschaften: Von leuchtend strohgelber Farbe, fruchtig in der Nase und im Geschmack, vollmundig, samtig, mit einer guten Struktur, angenehm im Abgang.

Serviertemperatur: 10-12°C.

Gastronomische Empfehlungen: Ein idealer Begleiter zu Fischvorspeisen, Consommè, Risotti mit Gemüse und feinen Eierspeisen.

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