



Azienda Agricola Il Roncal - Zorzettig Roberto eredi di Moreale Martina

Via Fornalis 148 - Loc. Montebello - 33043 Cividale del Friuli (Ud) - Italia - Tel. +39. 0432. 730138 - fax +39. 0432. 701984
e-mail: info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - Cod.Fisc e reg.Imprese: MRL MTN 65D70L483S - P.IVA: 02430250304

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

È il vitigno a bacca bianca più diffuso in Friuli.

<i>Vigneto</i>	Colle di Montebello in Fornalis di Cividale
<i>Età vigneto</i>	1996
<i>Altitudine</i>	Mt. 180 s.l.m.
<i>Esposizione</i>	Est
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Forma di allevamento</i>	Guyot
<i>Densità dei ceppi</i>	4700 per Ha
<i>Produzione di uva per ceppo</i>	Kg. 1,50 circa
<i>Tipo di vino:</i>	Bianco secco
<i>Vitigno:</i>	Tocai Friulano 100%
<i>Vendemmia:</i>	Tardiva, manuale, in cassetta con cernita delle uve
<i>Vinificazione:</i>	Le uve vengono diraspate e pigiate e sottoposte ad un abbattimento della temperatura a 14° e sottoposte a criomacerazione per 24 ore. Con pressatura soffice avviene la separazione del mosto dalle bucce seguita da una decantazione naturale a freddo. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo il travaso il vino rimane in vasca d'acciaio. Segue un affinamento in bottiglia di 3 mesi.
<i>Gradazione alcolica:</i>	13,00%
<i>Longevità del Vino:</i>	5 anni e oltre
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	Dal colore giallo paglierino tendente al verdognolo, profumo intenso che ricorda i fiori di campo; asciutto, fresco con sentore finale di mandorla amara.
<i>Temperatura di servizio:</i>	10° - 12°
<i>Abbinamento gastronomico:</i>	Dall'aperitivo all'antipasto freddo, ottimo con il prosciutto crudo di San Daniele, con primi piatti a base di verdure, carni bianche e pesci elaborati.