

di Lenardo
DAL 1878

RONCO NOLE'
UVAGGIO ROSSO

RONCO NOLE' – VINO ROSSO

Già dal colore, rosso intenso con riflessi più chiari tendenti al rubino, possiamo anticipare la caratura di questo vino. Al avvolgente al palato, i tannini sono morbidi ma vivaci, le note caratteristiche delle tre differenti uve di cui è composto si fondono dopo un anno di riposo in barriques di rovere americano. L'idea dietro al Ronco Nolé era quella di unire alla morbidezza del Merlot, il bouquet di spezie del Cabernet e i profumi tipici del Refosco.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carne. Il più classico degli abbinamenti con un vino rosso di questa freschezza e piacevolezza; se siete amanti del genere provatelo assieme ad un succoso taglio di carne di maiale (costicine, lonza, etc) specialmente tagli con una buona parte grassa, non ve ne pentirete. Grazie alla sua delicatezza, lo consigliamo sia in abbinamento a cibi teneri e delicati quali vitello o agnello sia in abbinamento a carni più saporite, come quelle di selvaggina (ad es: cervo, lepre...) **Formaggio.** Brie e simili. Morbidi blue cheese come ad esempio un buon Gorgonzola dolce.

PRODUZIONE ANNUA: circa 30.000 bott.

PRIMA ANNATA IN COMMERCIO: 1993

UVE: blend composto da una selezione dei nostri 3 rossi

ALCOHOL: 13%

AREA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano i venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot laterale

VINIFICAZIONE:

Dopo essere stato separato dai raspi, il mosto viene trasferito assieme alle bucce all'interno di vasche di acciaio inox, dove, ad una temperatura controllata di circa 23°, avrà luogo la fermentazione.

Dopo la pressatura il vino verrà lasciato maturare a contatto dei lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato.

Dopo questa prima fase vengono separatamente affinati in barriques di rovere americano Merlot, Cabernet e Refosco per circa 12 mesi.

In questa fase avrà luogo anche la fermentazione Malolattica, grazie alla quale il duro acido Malico si trasforma nel più morbido acido Lattico.

Dopo l'imbottigliamento, viene lasciato riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 7-8 anni di vita.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°

