

RONCÚS

Val di Miez

Indicazione Geografica Tipica – Venezia Giulia

Uvaggio con vitigni internazionali di origine bordolese a bacca nera. Oltre alla componente fruttata del Merlot, il Cabernet Franc dona piacevoli note erbacee e vegetali.

L' invecchiamento è assicurato e le spezie si faranno notare sempre di più. Dimenticarsi di avere qualche bottiglia ... riserva sempre delle piacevoli sorprese.

Vitigni

Merlot 80% e Cabernet Franc 20%
Vigneti di oltre 40 anni.

Luogo

Nei comuni di Capriva del Friuli e Farra d'Isonzo, in provincia di Gorizia.

Terreno

In collina con terreno marnoso e in pianura con terreno poco profondo e scheletro abbondante.

Metodo produttivo

Vigneti inerbiti a conduzione biologica, vendemmia manuale a inizio ottobre.

Trasformazione

Diraspatura e macerazione di 20 giorni con le bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni alla temperatura di 28, fermentazione malo-lattica svolta completamente.

Affinamento

Permanenza in botti di rovere francese da 5 hl per 18 mesi.

Imbottigliamento

Filtrazione non sterile, messo in bottiglia in estate.

