



ACQUISTATO IL .....

Friulano Colli Orientali del Friuli DOC

2017

## Un Friulano di cui innamorarsi sorso dopo sorso



Claudio Novello scrive che "la terra è tutto, e il vino è la sua sintesi". Se questo è vero per i vini di Ronco dei Pini, lo è ancor di più per il Friulano DOC. Un po' perché si tratta di un vino che ha già nel nome la promessa di raccontare un territorio. Non è un vino che cerca d'essere qualcosa che non è, ma è un vino che fa della propria unicità punto di forza e punto di partenza per raccontarsi. Nel calice offre un tessuto cromatico chiaro, giallo paglierino con screziature verdognole. Bouquet intenso, con cenni fruttati, floreali e un tono balsamico ampio e suggestivo. Sapido all'assaggio, fresco, raffinato, completa l'esperienza di degustazione con un tocco amaro finale, un eco di mandorle piacevolmente inatteso. Si esprime bene con antipasti, formaggi freschi e con il San Daniele, altro friulano dalla natura irresistibile.

Vito Novello, patriarca, ispiratore e fondatore di Ronco dei Pini, acquistò negli anni sessanta il podere sulla sommità del colle dove ancora oggi si trova l'azienda. Acquistò il terreno dai conti Rieppi e Prepotto: un terreno di stirpe nobile, si potrebbe dire, ma soprattutto appezzamenti di tradizione antica e di antica coltivazione. Da quel momento, da quanto si perfezionò l'acquisto di un piccolo pezzo di terra, è iniziata una ricerca che non si è mai estinta, che ha acquisito nel corso degli anni forza, costanza e una passione ogni giorno più forte. Oggi il Friuli può contare su Ronco dei Pini, un capace e mai banale ambasciatore dei vini del territorio, che con ogni bottiglia riesce a generare stupore e curiosità in ogni appassionato che per fortuna si imbatte nei suoi vini.

### La Vigna

**Terreno** Marnoso-arenaceo-argilloso

**Esposizione** Est 200m s.l.m

**Allevamento** Guyot bilaterale

**Densità imp.** 4.400 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** Friulano 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 5 anni da oggi

**Abbinamento** Antipasti di formaggi freschi abbinati al prosciutto di San Daniele

**Vinificazione** Le uve vengono vendemmiate al momento ottimale della maturazione, diraspate e pressate. Il mosto che ne esce viene fatto fermentare a temperatura controllata per 15 giorni. Una volta finita la fermentazione, il vino riposa in vasche d'acciaio in presenza di fecce nobili per le quali si fanno frequenti battonage. Ad aprile il vino viene filtrato e in seguito imbottigliato.

**Sensazioni** All'olfatto si percepiscono sentori di floreali, fruttati e balsamici. In bocca esprime un'ottima freschezza e sapidità, presenta un corpo strutturato con un retrogusto molto intenso con sentori tipici della mandorla amara.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821