



IL RONCAL
Vigneti Montebello di Fornalis

PLOE DI STELIS

Bianco D.O.C. Friuli Colli Orientali



Dieser Wein wird aus 3 verschiedenen weißen Rebsorten hergestellt: Riesling, Chardonnay und Friulano. Der Name ist ein Phantasiename aus dem friulanischen Dialekt und bedeutet übersetzt: pioggia di stelle (Sternenregen). Ein Ausdruck der Geschmackssensationen die bei der Verkostung zum Ausdruck kommen.

- 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: 4.750 Rebstöcke/ha.
Ertrag pro Rebstock: Ungefähr Kg. 1,50.
Art: Weiss, trocken.
Rebsorten: Riesling, Chardonnay e Friulano.
Ernte: Trauben werden selektioniert und von Hand geerntet.
Vinifizierung: Die drei Rebsorten werden sofort abgebeert, gepresst und auf eine Temperatur von 14°C herabgekühlt, mit einer anschließenden Kriomazeration für 24 Stunden. Folgen eine sanfte Pressung mit der Trennung des Mostes von den Schalen und einer anschließenden natürlichen Dekantierung. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks. Nur der Chardonnay beenden die Gärung in Barriques, in denen er für weitere 7 Monate auf eigenen Hefen lagert. Während der ersten 3 Monate erfolgt eine wöchentliche Batonnage. Die unterschiedlich verarbeiteten Mengen werden einer anschließenden Ruhepause in Stahltanks, bis September unterzogen. Danach folgt eine zwei-monatige Flaschenlagerung.
- Alkoholgehalt:** 13,00%.
Lagerfähigkeit: Bis 8 Jahre und länger.
Organoleptische Eigenschaften: Von intensivem Strohgelb, in der Nase sehr fruchtig sowie im Geschmack vollmundig, elegant, weich.
Serviertemperatur: 13-15°C.
Gastronomische Empfehlungen: Ein idealer Begleiter zu Schinken, Wurstwaren, Käse und Risotti mit aromatischen Kräutern.

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