

IL RONCAL
Via Fornalis 148
33043 Cividale del Friuli
+39 0432730138
marketing@ilroncal.it
http://www.ilroncal.it



Weißwein



PINOT GRIGIO 2021

0,75 l

16,00 €

Rebsorte mit französischem Ursprung, eine Knospenmutation des Pinot Noir, die im Friaul einen idealen Nährboden gefunden hat, und weltweit einer der bekanntesten Weine aus unserer Region ist. Die Trauben werden sofort abgebeert und gepresst und auf eine Temperatur von 14°C herabgekühlt. Mit einer anschließenden sanften Pressung erfolgt die Trennung des Mostes von den Schalen dem eine natürliche Dekantierung folgt. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Stahltanks. Die Flaschenlagerung erfolgt für 3 Monate. Von leuchtend strohgelber Farbe, fruchtig in der Nase und im Geschmack, vollmundig, samtig, mit einer guten Struktur, angenehm im Abgang. Ein idealer Begleiter zu Fischvorspeisen, Consommè, Risotti mit Gemüse und feinen Eierspeisen.

Rotwein



MERLOT 2018

0,75 l

18,00 €

Eine aus Frankreich ins Friaul eingeführte Rebsorte. Hier hat diese Rebsorte einen idealen Boden sowie ein ideales Klima gefunden und wird sogar als tragende Säule des friulanischen Weinbaus betrachtet. Nach dem Abbeeren werden die Trauben gepresst und 10 Tage in temperaturkontrollierten Behältern mit den Schalen vergoren. Mit einer anschließenden sanften Pressung erfolgt die Trennung von den Schalen der eine natürliche Dekantierung folgt. Der Wein bleibt bis Juni in Stahlbehältern und wird anschließend auf Flaschen gezogen und für 3 Monate gelagert. Von rubinroter Farbe, mit einem angenehmen Bouquet, trocken, leicht grasig und angenehm im Geschmack. Ein Wein, der sofort gefällt und lagerfähig ist. Ein idealer Begleiter zu roten Fleischgerichten, Braten und nicht zu reifen Käsesorten.

Schaumwein



ROSEUM 2021

0,75 l

16,00 €

Hellrosa Farbe, schattiert von einem weichen, anhaltenden Schaum; subtile und kontinuierliche Perlage. In der Nase stechen frische Noten von Beeren (vor allem Himbeere und Heidelbeere) sowie leichte Nuancen von reifem Granatapfel hervor, der gut mit zarten Hefearomen vermischt ist. Am Gaumen lebendig, mit ausgezeichnetem Körper und guter aromatischer Ausdauer, schließt er mit Eleganz und Ausgeglichenheit. Außergewöhnlich als Aperitif, passt er perfekt zu delikaten Fischgerichten und eignet sich auch hervorragend zu

Sahnedesserts.