



RONCHI DI CIALLA®

SÔL

L'AZIENDA

Fondata nel 1970 sono i fratelli Pierpaolo ed Ivan Rapuzzi, entrambi agrari, a condurre i 26 ettari di vigna situati nelle colline a Cialla di Prepotto, in provincia di Udine in cui si coltivano tutte le varietà autoctone quali: il verduzzo friulano, il picolit, la ribolla gialla, il refosco dal peduncolo rosso e lo schioppettino. Quest'ultimo, oggetto di recupero e di valorizzazione e motivo di orgoglio dell'azienda.



CARATTERISTICHE:

ZONA DI PRODUZIONE: Valle di Cialla nel comune di Prepotto (Udine)

UVE: 100% Picolit da antichi cloni locali

VIGNA: Vigna Picolit (Picoliscjs in dialetto)

SUPERFICIE: 1.00 ettaro

ETÀ: 35 anni

ESPOSIZIONE: Sud a quota a quota 250-300 metri s.l.m

SUOLO: marna eocenica e calcare marnoso

VINIFICAZIONE: fermentazione spontanea con i soli lieviti indigeni in barrique (50% nuove) e successivo affinamento per 1 anno con bâtonnage a cui segue un affinamento in bottiglia per almeno 5 anni.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro, brillante. Al naso il bouquet è di straordinaria eleganza, complessità con fiori bianchi, frutta secca e canditi e parti più minerali. Al gusto è ampio, corposo e vellutato, e con un'acidità estremamente equilibrata; netta la sensazione di miele in un finale lunghissimo e straordinaria personalità.

