



RONCHI DI CIALLA®

# ROSEDICIALLA

## 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

**ETÀ DELLE VIGNE:** 40 anni

**VITIGNO:** 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**VIGNA:** Cernetig

**ETTARI:** 0.70

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest a 200 – 230 metri s.l.m.

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce per 4/5 ore, segue pressatura molto soffice. Fermentazione del mosto fiore in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento sulla feccia fine per 4 mesi con bâtonnage 3 volte alla settimana.



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color rosa cipria, brillante. Al naso richiama freschi e fruttati sentori di piccoli frutti rossi su un fondo finemente speziato. Al palato è fresco e persistente completato da note agrumate e minerali.

