LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Friulano Collio
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Roncùs
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral
Appellation	DOP Collio
Cépages	100% friulano
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Les vignobles de Roncùs s'étendent sur les collines de Capriva del Friuli, au coeur du Collio, sur un total de 10ha. Le domaine est dirigé de main de maître par Marco Perco, vigneron méticuleux s'il en est. Roncùs vient de ronco, qui est une parcelle de terre vallonnée détachée d'un bois et utilisée pour la culture de la vigne. L'objectif est de valoriser le territoire à travers les cépages autochtones et la viticulture traditionnelle. En cave, Marco Perco travaille sur le concept de très longues macérations. La fermentation se fait avec les levures indigènes et précède une longue période de repos sur lies en inox ou en bois. Les arômes tendent ainsi à se concentrer et à s'exprimer au mieux. Les vins présentent un fort caractère minéral, presque salin, pensé pour grandir avec le temps. Le Friulano Collio a une couleur jaune doré intense. Le nez développe des arômes de fruits jaunes mûrs, de camomille et de fleurs des champs. La bouche est large et chaude, sur des notes épicées et minérales. Belle longueur.
Servir sur	soupes de poisson, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles situés sur les communes de Capriva del Friuli.
Viticulture	Biologique
Vendange	Manuelle fin septembre
Vinification	Brève macération de 4h, pigeage, décantation statique à froid, fermentation spontanée avec levures indigènes à la température de 22°, fermentation malolactique complète.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en 'botti' de 20hl et ensuite 2 mois en cuves inox.
Analytique	13,50%