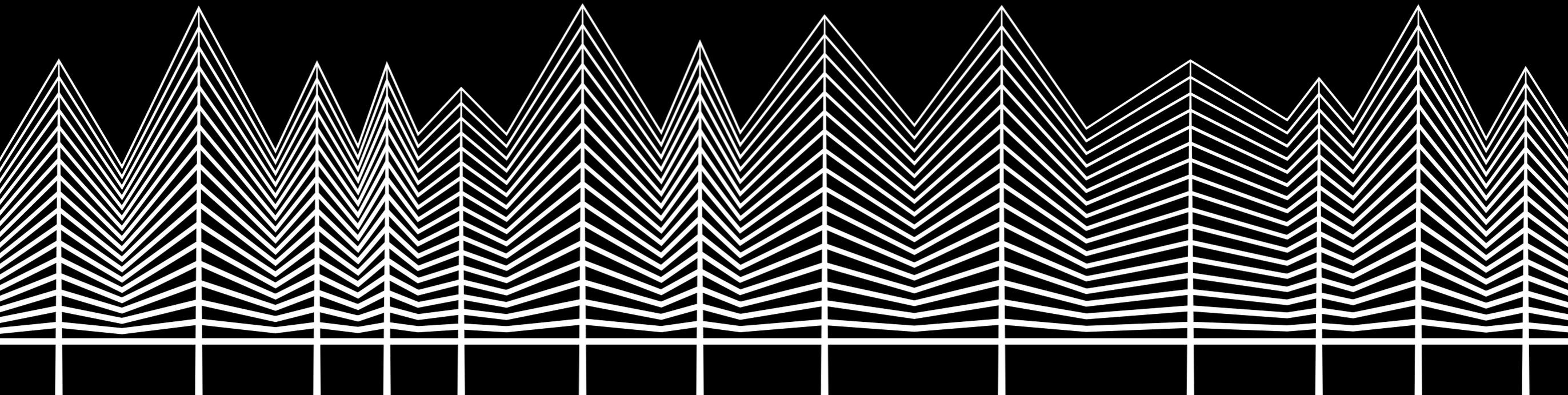


RON
CO DEI
PINI



***“CERCAVANO
QUALCOSA DI DIVERSO.
E ORA, LORO,
SONO SULLA PORTA
DELLA MIA CANTINA”.***

**ORA LORO SI
SORPRENDONO.
CERCAVANO
QUALCOSA D'ALTRO,
E LO HANNO TROVATO.**

**NEI LUOGHI PIÙ DIVERSI, DA MILANO AD AMBURGO A VENEZIA.
SI SONO AVVICINATI: DOMANDANO, GUARDANO, LEGGONO LE
RETROETTICHETTE. VOGLIONO CAPIRE SE È UN GIOCO O SI FA
SUL SERIO. “BIGLIA”. “LIMES”. GENTE DI CONFINE? GENTE DI
CONFINE CHE GIOCA SUL CONFINE? POI METTONO IL NASO NEL
CALICE E CHIEDONO “MA COME?” E SI CHIEDONO “MA DOVE?”.
NON ERA IL FRIULI CHE SI ASPETTAVANO, NON ERA
LA SENSAZIONE CHE AVEVANO GIÀ PROVATO.
ECCOLI: ORA, LORO, SONO SULLA PORTA DELLA MIA CANTINA.**

1/2 >



**“CERCAVANO
QUALCOSA DI DIVERSO.
E ORA, LORO,
SONO SULLA PORTA
DELLA MIA CANTINA”.**

**IL “COME” È FACCENDA
SERIA E SEMPLICE:
CON IL RISPETTO DELLA
TERRA, CON POCHE PAIA
DI MANI MOTIVATE E
SAPIENTI, CON UNA SOLA IDEA TESTARDA CHE “LA TERRA È TUTTO,
E IL VINO LA SUA SINTESI”. MA IL “COME” È ANCHE IL “SENZA”:
SENZA CHIMICA, SENZA FRETTA, SENZA TRUCCHI. IL “DOVE” È
LUOGO DELLA MINERALITÀ E DEI PROFUMI. LO TROVI SULLE CARTE,
ANCHE SU GOOGLE EARTH SE NE VUOI L’ANTEPRIMA: UN MARE
VERDE DI ONDE DI VIGNETI E DI BOSCHI. PREPOTTO È UN ANGOLO
DI FRIULI, UN RIGURGITO DI COLLINE INFRAMEZZATE DA TORRI E
CAMPANILI RUVIDI DI STORIA LONGOBARDA. RUVIDI COME NOI,
CHE NON CI TROVI MAI IN CANTINA PERCHÉ SIAMO SEMPRE IN
VIGNA, E NON CI TROVI MAI IN VIGNA PERCHÉ SIAMO SEMPRE
IN CANTINA. MA SE FINALMENTE CI TROVI, ALLORA SIEDITI QUI,
E TI RACCONTIAMO LE COSE. PERCHÉ IL RESTO È GIÀ VINO.**

CLAUDIO NOVELLO





la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

FRIULANO
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET S.

RON
CO
DEI
PINI

FRIULANO

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI *DOC*

— *VITIGNO*

100% Friulano

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

70 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, e dopo una breve macerazione a freddo, le diraspiano e pressiamo sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili

effettuando frequenti *battonage*. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; presenta un bouquet floreale e fruttato, con una nota caratteristica di mandorla amara. Al palato è secco e moderatamente acido, di corpo e vellutato.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Formaggi freschi, Prosciutto di San Daniele, antipasti in genere e risotti dal sapore delicato.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

10-12°



la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

FRIULANO
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET S.

RON
CO DEI
PINI

PINOT GRIGIO

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

— *VITIGNO*

100% Pinot grigio

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Cuyot

— *RESA VIGNETO*

90 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, e dopo una breve macerazione a freddo, le diraspiano e pressiamo sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili

effettuando frequenti *battonage*. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Cristallino, di color giallo paglierino e riflessi ramati. Il profumo è intenso, rivelando la crosta di pane, i frutti maturi ed una leggera mandorla.

Al palato è pieno e avvolgente, morbido e armonico, con buona persistenza.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Antipasti e primi piatti a base di pesce.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

10-12°



la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

FRIULANO
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET S.

RON
CO
DEI
PINI

SAUVIGNON

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

— *VITIGNO*

100% Sauvignon blanc

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

70 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, e dopo una breve macerazione a freddo, le diraspiano e pressiamo sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili

effettuando frequenti *battonage*. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa altri due mesi prima di essere degustato.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Di colore giallo luminoso, colpisce per il suo bouquet fine e tipico, caratterizzato dai sentori di fiori bianchi, foglia di pomodoro e peperone. In bocca è secco e intenso, ma con una acidità spiccata che lo rende sapido e fresco, oltre che giustamente persistente.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Asparagi, funghi e primi in genere.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

10-12°



la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

FRIULANO
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET S.

RON
CO
DEI
PINI

MERLOT

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

— *VITIGNO*

100% Merlot

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

70 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento di una parte del vino in *barriques* di

rovere francese. Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 2/3 mesi.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Di rosso rubino e viola è il vestito di questo fierissimo vino, che profuma di bosco e frutti rossi, con un bel lampone in evidenza. In bocca è secco e moderatamente tannico, caldo e moribido con una bella persistenza.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Primi saporiti come minestre o salsati, secondi di carne come tagliate di manzo o coniglio stufato, formaggi stagionati.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

16-18°



la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

FRIULANO
PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
MERLOT
CABERNET S.

RON
CO
DEI
PINI

CABERNET SAUVIGNON

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

— *VITIGNO*

100% Cabernet sauvignon

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

80 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento di una parte del vino in *barriques* di

rovere francese. Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 2/3 mesi.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Di colore rosso rubino intenso e deciso, questo vino si presenta al naso con un delicato aroma di frutti di bosco, ribes, e con una leggera nota erbacea.

Al palato giunge giustamente caldo e tannico, molto lungo in bocca, e con un finale armonico.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Secondi piatti di carni rosse dal sapore delicato, come brasati, stracotti, ma anche fiorentine e tagliata di manzo.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

16-18°

la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

BIGLIA
SCHIOPPETTINO
LIMES

RON
CO
DEI
PINI



BIGLIA

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

— *VITIGNO*

60% Pinot bianco – 40% Friulano

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

70 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, e dopo una breve macerazione a freddo, le diraspiano e pressiamo sofficemente. Una volta effettuata la chiarifica, collochiamo il mosto in vasche di fermentazione a temperatura controllata. Affiniamo il vino per circa 6 mesi sui lieviti nobili effettuando

frequenti *battonage*. Dopo averlo assemblato col Friulano, il vino viene imbottigliato, per effettuare un ulteriore affinamento di due mesi prima di essere degustato.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Giallo paglierino scarico, presenta un bouquet floreale delicatissimo ed intenso. I sentori di acacia e fiori gialli abbracciano la costa di pane. Al palato si presenta secco, fresco, armonico con una mordida e piacevole persistenza.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Vino che accompagna stupendamente tutti i piatti di pesce: in particolare i primi salsati e pesci alla griglia.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

10-12°

la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

BIGLIA
SCHIOPPETTINO
LIMES

RON
CO
DEI
PINI



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
DOC

— *VITIGNO*

100% Schioppettino di Prepotto

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

70 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento in *barriques* di rovere francese per 18 mesi. L'assemblaggio delle botti migliori avviene in vasche d'acciaio per un periodo di 3 mesi circa.

Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento di 2/3 mesi.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Il vitigno principe della Valle dello Judrio si presenta vestito di un rosso rubino intenso. Il naso è deciso e aromatico, dal bouquet complesso che non può lasciare indifferenti. Gli aromi tipici dei frutti di bosco, del ribes, della prugna incontrano la cannella ed il pepe, la liquirizia e il cuoio. Il sapore non è da meno: intenso e pieno ma anche fresco e vellutato, ha una armonia inimitabile e tutta sua, che si chiude con una persistenza notevole.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Senza dubbio selvaggina, carni rosse, formaggi stravecchi.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

16-18°

la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

BIGLIA
SCHIOPPETTINO
LIMES

RON
CO
DEI
PINI



LIMES

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

— *VITIGNO*

80% Merlot - 20% Schioppettino di Pr.

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Guyot

— *RESA VIGNETO*

70 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve al giusto grado di maturazione, che una volta pigiate e diraspate, poniamo in vasche d'acciaio. Qui il mosto macera e fermenta sulle bucce per circa 20 giorni, svolgendo nel contempo la fermentazione malolattica. La svinatura prevede l'affinamento in *barriques* di rovere francese per 18 mesi. L'assemblaggio con lo Schioppettino di Prepotto, anch'esso affinato per 18 mesi, avviene in vasche

d'acciaio per un periodo di 3 mesi circa. Imbottigliamo il vino solitamente a metà Dicembre, per poi concedergli un ulteriore periodo di affinamento di 2/3 mesi.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Color rosso rubino intenso con marcate venature violacee, questo vino presenta al naso la superba nobiltà del Merlot, unita alla caratteristica speziatura dello Schioppettino di Prepotto. Il bouquet fruttato di ribes e lampone, incontra piacevolmente il pepe e la cannella, con piccoli sentori di liquirizia. In bocca è caldo e potente, giustamente sapido, ma con tannini morbidi ed eleganti. La chiusura è asciutta e armonica, con bella persistenza.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

Carni rosse pregiate cotte alla brace, ma anche stracotti e gulasch.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

16-18°

la CANTINA i MONOVITIGNO i CRU lo SPUMANTE

TRE LUNE

RON
CO
DEI
PINI



TRE LUNE

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

— *VITIGNO*

100% Ribolla Gialla

— *DENOMINAZIONE*

Friuli Colli Orientali

— *FORMA DI ALLEVAMENTO*

Cuyot

— *RESA VIGNETO*

80 qli/ettaro

— *VINIFICAZIONE*

Raccogliamo manualmente le uve alla fine di Agosto, le diraspiano e pressiamo sofficemente per preservare la massimo gli aromi primari. Una volta completata la fermentazione il vino viene avviato alla presa di spuma (*metodo Charmat*), ed affinato sui lieviti per tre mesi. Una volta imbottigliato riposa in bottiglia 2 mesi

prima di essere degustato.

— *ASPETTI ORGANOLETTICI*

Vitigno autoctono friulano di grande fascino, si presenta con un colore giallo paglierino. Il naso è caratterizzato da spiccate note agrumate, armoniose e fresche.

— *ACCOMPAGNAMENTI*

In ogni occasione di gioia e festa. Accompagna splendidamente piatti di pesce anche salsati.

— *TEMPERATURA DI SERVIZIO*

7-8°

RON
CO^{DEI}
PINI

RONCO DEI PINI

Prepotto - UD - Italia

www.roncodeipini.it

