

A stylized map of the Friuli-Venezia Giulia region in Italy, rendered in a golden-brown color. The map is overlaid with intricate, white, line-art patterns of grapevines, leaves, and clusters of grapes. The background of the map is a solid dark red color. The text 'RONC SORELI' is centered over the map in a white, serif font. The word 'RONC' is on the top line and 'SORELI' is on the bottom line. Small white diamonds are placed above the 'O' in 'RONC' and above the 'O' in 'SORELI'.

RONC SORELI

VINI E VIGNETI NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO

Colli Orientali del Friuli:
la cantina Ronc Soreli,
immersa fra i vigneti



I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO



RONC SORELI: LA COLLINA DEL SOLE.

Ronc Soreli: 72 ettari adagiati sui Colli Orientali del Friuli, di cui 42 a vigneto.

Il resto è bosco ricco di biodiversità, seminativi, e aree verdi prospicienti la cantina e le residenze per gli ospiti. Il microclima unico è il regalo di un mix di elementi distintivi: il fiume Judrio che lambisce le colline, la Riserva Naturale del Bosco Romagno che le incornicia, e la splendida esposizione alla luce. La marna eocenica del terreno, la cosiddetta "ponca", fa il resto, regalando spiccata mineralità, intensi profumi e struttura ai vini. Fra i cru emergono gli autoctoni Schioppettino di Prepotto, Ribolla Gialla e lo storico vigneto di Friulano impiantato nel lontano 1968.



I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO



I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO



I CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO

I CLASSICI



FRIULANO

DELLE ROBINIE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: oltre 40 anni

Esposizione dei vigneti: sud-est

Terreno : ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 200 a 300 mt s.l.m.

Uve: Friulano

Forma di allevamento: Cappuccina

Densità: 3.000 piante/ha

Vendemmia: manuale in cassette
max 12 kg nel mese di settembre

Vinificazione: uve intere in pressa,
pressatura soffice; fermentazione in
vasche di acciaio termo condizionate

Affinamento: in vasche di acciaio
e cemento per 9 mesi su fecce nobili
(surlie)

Colore: giallo paglierino carico

Aroma: ampio floreale con cenni
fruttati e finale di mandorla fresca

Gusto: corposo ed armonico, con
note di albicocca, mela e mandorla
fresca. Finale con lunga persistenza.

Longevità: 4/5 anni

Abbinamenti: prosciutto crudo
(San Daniele), affettati misti,
minestre, piatti a base di pesce
a polpa bianca e pesce azzurro
anche grigliato

Temperatura di servizio: 12° C

I CLASSICI



PINOT GRIGIO RAMATO

DEI MELOGRANI

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collina e pianura Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 150 a 200 mt s.l.m.

Uve: Pinot Grigio

Forma di allevamento: Guyot monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale in cassette max 12 kg fine agosto / prime settimane di settembre

Vinificazione: parziale fermentazione integrale sulle bucce per 6/8 giorni in vasche di acciaio termo condizionate, successiva pressatura soffice a fine fermentazione

Affinamento: in vasche di acciaio e cemento per 9 mesi su fecce nobili (sur lie)

Colore: rosa ramato

Aroma: intenso e vivace con sensazioni di frutta accompagnata da note di petali di rosa

Gusto: vino bianco secco, strutturato, leggermente aromatico con note di mela golden, fragola e timo. Sapido e persistente con finale minerale

Longevità: 4/5 anni

Abbinamento: crostacei e pesce a polpa bianca alla griglia, misticanza di verdure, pesce crudo, frittore di pesce, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 12° C

I CLASSICI



RIBOLLA GIALLA

DEI NESPOLI

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 10 anni

Esposizione dei vigneti: Collina
Est- Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: 150 mt s.l.m.

Uve: ribolla gialla

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: Manuale fine
settembre

Vinificazione: Macerazione
prefermentativa 8/10 ore con
pressatura soffice e fermentazione in
vasche di acciaio termocondizionate

Affinamento: in vasche di acciaio
inox per 9 mesi su fecce nobili
(surlie)

Colore: giallo paglierino tenue con
riflessi verdognoli

Aroma: fruttato con toni di limoncella
e fiori bianchi

Gusto: sapido con note citrine che
donano sensazioni fresche

Longevità: 3 anni

Abbinamenti: Come aperitivo.
Insalate e piatti a base di verdure,
risotti

Temperatura di servizio: 12° C

I CLASSICI



SAUVIGNON

DEI PESCHI

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 10 anni

Esposizione dei vigneti: collina
Est,Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: 150 - 250 mt s.l.m.

Uve: Sauvignon

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale in cassette
max 12 kg fine agosto / prima
settimana di settembre

Vinificazione: uve intere in pressa,
pressatura soffice; fermentazione in
vasche di acciaio termo condizionate

Affinamento: in vasche di acciaio e
cemento per 9 mesi su fecce nobili/
surlie

Colore: giallo paglierino con
riflessi verdognoli

Aroma: caratteristico, fresco,
aromatico, peperone e foglie
di pomodoro che si fondono
in una elegante sensazione
dal finale minerale

Gusto: vino bianco secco con
grande riscontro olfattivo che
amplifica un'equilibrata mineralità,
ottima la struttura e la persistenza

Longevità: 4/5 anni

Abbinamenti: piatti a base
di asparagi, minestre alle erbe,
frittate alle erbe, tempura
di pesce e verdure, crostacei
(catalana) e in guazzetto

Temperatura di servizio: 12° C

I CLASSICI



RIBOLLA NERA

DELLE MARASCHE
DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 8/10 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: 200 - 250 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino (detto anche
Ribolla nera o Pokalza)

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale in cassette
max 12 kg durante la prima
o seconda settimana di ottobre

Vinificazione: diraspato e pigiato,
in vasche di cemento termo
condizionate; con fermentazione a
temperatura controllata per 10/15 gg.

Affinamento: in vasche di cemento
per 8 mesi

Colore: rosso rubino

Aroma: intenso di bacche rosse,
accenni di pepe e note
di prugna rossa

Gusto: vino rosso secco,
di media struttura, fresco con
sensazioni speziate. Tannini morbidi
e non invadenti di grande
piacevolezza e buona persistenza
aromatica

Longevità: 5/6 anni

Abbinamenti: carpacci di carne,
carni bianche, arrosto di maiale,
salumi, formaggi a media
stagionatura

Temperatura di servizio: 14/16 ° C



I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO



LE SELEZIONI

I VINI CLASSICI

I VINI BIO

LE SELEZIONI



OTTOLUSTRI IGT VENEZIA GIULIA

Formato bottiglia (ml): 750
Zona Doc: I.G.T. Venezia Giulia
Età dei vigneti: oltre 40 anni
Esposizione dei vigneti: sud-est
Terreno: ponca (marna eocenica)
Altitudine: da 200 a 300 mt s.l.m.
Uve: Friulano, Riesling Renano
Forma di allevamento: Cappuccina,
Densità: 3.000/5000 piante/ha
Vendemmia: manuale con
più passaggi (4 o 5 a seconda
dell'annata) su uve che si presentano
colpite da botritis
Vinificazione: uve intere in pressa e
fermentazione in acciaio inox
Affinamento: in vasche di acciaio
per 15 mesi. In seguito all'imbotti-
gliamento, affinamento in bottiglia di
minimo 9 mesi.

Colore: giallo brillante dai toni dorati
Aroma: ricco e complesso di frutta
tropicale, agrumi, mela cotogna e
miele d'acacia
Gusto: vino bianco secco, di grande
personalità ed eleganza, conferma le
percezioni olfattive fruttate e floreali
che si evolvono in un susseguirsi di
sensazioni aromatiche con finale mi-
nerale e lunghissima persistenza
Longevità: 8/10 anni
Abbinamento: formaggi erborinati
e a lunga stagionatura, carni bianche
speziate, zuppe e vellutate di legumi
in abbinamento con crostacei.
Temperatura di servizio: 12/14° C

LE SELEZIONI



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Friuli Colli Orientali –
M. G. A. Schioppettino di Prepotto

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 250 a 350 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale su cassette
max 12 kg nel mese di ottobre

Vinificazione: in vasche termo
condizionate di cemento a 25-27°
per almeno 15 gg.

Con rimontaggi e delestage

Affinamento: in accordo con il
disciplinare delle MGA di Prepotto
18 mesi in botti di rovere di Slavonia
(troncoconiche) e tonneau da 500 lt

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: deciso ed ampio di pepe e
spezie, frutti di bosco e netta prugna
con finale di marasca

Gusto: vino rosso secco, elegante
e morbido con riscontro olfattivo di
frutta e spezie. I tannini sono vellutati
di ottima struttura e persistenza

Longevità: 10/12 anni e anche oltre

Abbinamenti gastronomici: selvag-
gina da piuma, stinco al forno, griglia-
te di carne, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18° C

LE SELEZIONI



SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO RISERVA

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Colli Orientali del Friuli–
M. G. A. Schioppettino di Prepotto

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 250 a 350 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale su cassette
max 12 kg nel mese di ottobre

Vinificazione: in vasche di cemento
termo condizionate per 15/20 gg.
con fermentazione malolattica sulle
bucce

Affinamento: 24 mesi in botti da 5
hl e barrique di rovere francese e di
Slavonia (troncoconiche). Successi-
vamente all'imbottigliamento, vi è un
affinamento in bottiglia di due anni.

Colore: rosso rubino

Aroma: prugne secche, chiodi di
garofano, noce moscata, pepe nero,
sentore balsamico

Gusto: grande equilibrio di struttura,
tannini eleganti, bella nota di frutta
rossa (prugna, ciliegia)

Longevità: 10/12 anni e oltre

Abbinamenti gastronomici: selvag-
gina da piuma e di pelo (beccaccia,
cervo), formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18° C

LE SELEZIONI



ROSSORE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 750

Zona Doc: Colli Orientali del Friuli

Età dei vigneti: 12/14 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 250 a 350 mt s.l.m.

Uve: Schioppettino, Merlot

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: manuale su cassette
max 12 kg nel mese di ottobre

Vinificazione: separatamente in
vasche di cemento (Schioppettino)
e tinelli da 5 quintali (Merlot) con
malolattica sulle bucce per entrambi

Affinamento: lo Schioppettino viene
affinato per 18 mesi in tonneaux,

il Merlot viene affinato per 18 mesi
in barrique, per poi creare un unico
vino nell'assemblaggio. Successiva-
mente all'imbottigliamento, vi è un
affinamento di 2 anni in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: mirtilli e piccoli frutti rossi e
neri, nocciole, sentore balsamico

Gusto: grande corrispondenza di
naso e bocca, frutti rossi e neri (lam-
pone), vino di elegante complessità,
finale di lunga persistenza

Longevità: 10/15 anni e oltre

Abbinamenti gastronomici: carne
alla griglia e preparazioni di carne in
genere (stinco, ossobuco, costicine,
cotechino)

Temperatura di servizio: 16/18° C

LE SELEZIONI



PICOLIT

FILARI D'ORO

DOCG FRIULI COLLI ORIENTALI

Formato bottiglia (ml): 375

Zona Doc: DOCG Friuli Colli Orientali

Età dei vigneti: 10/12 anni

Esposizione dei vigneti: collinare
Est Sud/Est

Terreno: ponca (marna eocenica)

Altitudine: da 200 a 300 mt s.l.m.

Uve: Picolit

Forma di allevamento: Guyot
monolaterale

Densità: 5.000 piante/ha

Vendemmia: surmaturazione in
pianta e vendemmia manuale con
più passaggi da metà ottobre a
prima decade di novembre

Vinificazione: l'uva dopo la diraspatura
viene sofficemente pressata e
avviata a fermentazione molto lenta

Affinamento: in vasche di acciaio
termo condizionate. Successivamente
all'imbottigliamento, affinamento
di un anno in bottiglia.

Colore: giallo oro antico

Aroma: ricco e complesso di frutta,
albicocca, ananas, scorza di
mandarino

Gusto: albicocca, pera matura, miele
d'acacia, carruba

Longevità: 10/15 anni e oltre

Abbinamenti gastronomici: biscotti
secchi, formaggi erborinati,
gorgonzola, patè d'oca

Temperatura di servizio: 10/12° C



I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO



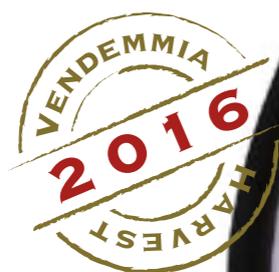
I BIO 

L'attenzione per l'ambiente e la volontà di valorizzare l'unicità della zona ha portato a coltivare i vigneti più vocati secondo i principi dell'agricoltura biologica. Le uve che verranno prodotte, vinificate con metodi tradizionali, produrranno vini destinati a soddisfare i palati alla ricerca di sapori antichi.

I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I BIO



SAUVIGNON

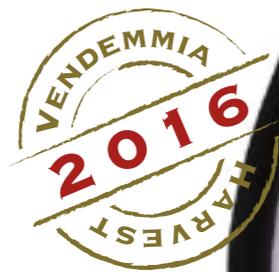
DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Presente in Friuli sin dalla metà del 1800 il Sauvignon è la varietà bianca che, tra quelle arrivate dalla Francia, si è meglio adattata al nostro ambiente, dando vini che per tipicità e originalità si sono caratterizzati nei mercati internazionali tanto da definire uno "stile friulano".

I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I BIO



PINOT GRIGIO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Affermato a livello internazionale come “vino-brand”, il Pinot Grigio coltivato sulle colline friulane presenta caratteri che, per ricchezza di frutto e fluidità di beva, lo distinguono dalle versioni più commerciali.

I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I BIO



**SCHIOPPETTINO
DI PREPOTTO**
DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Varietà recuperata da alcuni ceppi superstiti
era, prima dell'arrivo della fillossera, la varietà
più coltivata nel villaggio di Prepotto:
la zona più vocata. Un vino che per finezza
ed eleganza è il partner ideale della cucina
più raffinata.

I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI



FRIULI
VENEZIA GIULIA



DOC FRIULI
COLLI ORIENTALI



RONCSORELI SRL

Località Novacuzzo, 46 - 33040 Prepotto (UD) Italy - T +39 0432 713 005 - F +39 0432 713 414 - info@roncsoreli.com

WWW.RONCSORELI.COM



I VINI CLASSICI

LE SELEZIONI

I VINI BIO