



RONC
SORELI



**RONCSORELI, LA CANTINA IMMERSA
FRA I VIGNETI NEI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI.**





RoncSoreli: **72 ettari** adagiati sui **Colli Orientali del Friuli,**
42 a vigneto, parte dei quali già **certificati BIO**

(CB CODE IT BIO 006 E2702) e parte in conversione. Ciò che non è vigneto 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.



**RIBOLLA GIALLA
FRIULANO
RIBOLLA NERA
SCHIOPPETTINO**



**PINOT GRIGIO RAMATO
SAUVIGNON**



**OTTOLUSTRI
PICOLIT
SCHIOPPETTINO
DI PREPOTTO RISERVA
ROSSORÈ**



I CLASSICI

I VINI



I CLASSICI

RIBOLLA GIALLA

DEI NESPOLI

DOC

Friuli Colli Orientali

RONC SORELI

RIBOLLA
GIALLA
DEI NESPOLI

Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Ribolla Gialla
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare ad Est, Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine settembre
Vinificazione	macerazione pre-fermentativa, 8/10 ore con pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
Aroma	fruttato e floreale con toni di mela limoncella e fiori bianchi
Gusto	sapido con note citrine che donano sensazioni fresche
Longevità	3 anni
Abbinamento	come aperitivo, insalate e piatti a base di verdure, risotti
Temperatura di servizio	12 °C



I CLASSICI



FRIULANO

DELLE ROBINIE

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Friulano
Anno d'impianto	1968
Esposizione	collinare a Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	cappuccina
Densità	3.000 ceppi/ha
Vendemmia	manuale in cassette di massimo 12 kg a settembre
Vinificazione	pressatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino carico
Aroma	ampio floreale e fruttato con note finali di mandorla fresca
Gusto	ben strutturato ed armonico con note di albicocca, mela e mandorla fresca. Finale con lunga persistenza
Longevità	4 /5 anni
Abbinamento	prosciutto crudo (San Daniele), affettati misti, zuppe di verdura, piatti di pesce a polpa bianca e pesce anche grigliato
Temperatura di servizio	12 °C



I CLASSICI



SCHIOPPETTINO

DEI FRUTTI ROSSI

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 – 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg, in ottobre
Vinificazione	in vasche di cemento termo-condizionate a 25/27 °C per un minimo di 15 giorni, con rimontaggi e délestage
Affinamento	parziale per almeno 8 mesi in grandi botti troncoconiche di rovere di Slavonia da 2.600 lt e tonneaux da 500 lt
Colore	rosso rubino intenso
Aroma	deciso e 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
Abbinamento	selvaggina da piuma, stinco al forno, grigliate di carne, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16/18 °C



I CLASSICI BIO

I VINI



I CLASSICI BIO

PINOT GRIGIO RAMATO

DEI MELOGRANI

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Pinot Grigio
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare a Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 - 200 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
Vinificazione	parziale fermentazione integrale sulle bucce per 2/3 giorni in vasche di acciaio inox termo-condizionate, pressatura soffice a fine della fermentazione
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	rosa ramato
Aroma	molto intenso e vivace con sensazioni di frutta, accompagnato 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, pesce crudo, frittura di pesce, misticanza di verdure, formaggi freschi
Temperatura di servizio	12 °C



I CLASSICI BIO

SAUVIGNON

DEI PESCHI

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Sauvignon
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare a Est, Sud-Est
Terreno	ponca - evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	150 - 250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg a fine di agosto, prima settimana di settembre
Vinificazione	pressatura soffice dei grappoli interi, fermentazione in vasche di acciaio inox termo-condizionate
Affinamento	in vasche di acciaio inox e cemento termo-condizionate per 6 mesi su fecce nobili (sur lie)
Colore	giallo paglierino con riflessi verdognoli
Aroma	caratteristico, fresco, aromatico, peperone e foglia di pomodoro che si fondono in un'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
Abbinamento	piatti a base di asparagi, minestre e frittate alle erbe, tempura di pesce e verdure, catalana di crostacei e crostacei in guazzetto
Temperatura di servizio	12 °C



LE SELEZIONI

I VINI



LE SELEZIONI

OTTOLUSTRI

IGT
Venezia Giulia



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	I.G.T. Venezia Giulia
Varietà	Autoctone
Anno d'impianto	1968
Esposizione	Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Cappuccina
Densità	3.000/5.000 ceppi/ha
Vendemmia	surmaturazione in pianta. Raccolta eseguita manualmente con più passaggi su uve che si presentano colpite da botrytis cinerea
Vinificazione	pressatura soffice di uve intere e fermentazione in vasche di acciaio inox
Affinamento	in contenitori di acciaio inox per non meno di 15 mesi, successivo affinamento in bottiglia per un periodo minimo 24 mesi
Colore	giallo brillante dai toni dorati
Aroma	ricco e complesso di frutta tropicale, agrumi, mela cotogna e miele d'acacia
Gusto	grande corrispondenza tra naso e bocca, le note fruttate e floreali si evolvono in un susseguirsi di sensazioni aromatiche con finale minerale e lunghissima persistenza
Longevità	10/12 anni
Abbinamento	formaggi erborinati e di lunga stagionatura, carni bianche speziate, zuppe e vellutate di legumi in abbinamento con crostacei
Temperatura di servizio	12/14 °C



LE SELEZIONI



PICOLIT

FILARI D'ORO

DOCG

Colli Orientali del Friuli



Formato bottiglia	375 ml
Denominazione	D.O.C.G. Friuli Colli Orientali
Varietà	Picolit
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Est Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	200 - 300 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	surmaturazione in pianta e vendemmia manuale con più passaggi dalla metà di ottobre alla prima decade di novembre
Vinificazione	l'uva dopo la diraspatura viene sofficemente pressata e avviata alla fermentazione in legno
Affinamento	in barrique per 24 mesi e successivo ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 12 mesi
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
Abbinamento	biscotti secchi, formaggi erborinati, gorgonzola, patè de fois gras
Temperatura di servizio	12/14 °C



LE SELEZIONI

SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO

RISERVA

DOC

Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali – Menzione Geografica Aggiunta: Schioppettino di Prepotto
Varietà	Schioppettino (detto anche Ribolla Nera o Pokalca)
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	a mano in cassette di massimo 12 kg in ottobre
Vinificazione	macerazione in vasche di cemento termo-condizionate per 15/20 giorni con fermentazione malolattica sulle bucce
Affinamento	24 mesi in tini troncoconici da 2.600 lt e tonneaux di rovere francese e di Slavonia; successivo ulteriore affinamento in bottiglia per un minimo di 24 mesi
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
Abbinamento	selvaggina da piuma e di pelo (beccaccia, cervo), formaggi stagionati.
Temperatura di servizio	18/20 °C



LE SELEZIONI

ROSSORÈ

DOC
Friuli Colli Orientali



Formato bottiglia	750 ml
Denominazione	D.O.C. Friuli Colli Orientali
Varietà	Schioppettino, Merlot
Anno d'impianto	2002-2003-2004
Esposizione	collinare Sud-Est
Terreno	ponca – evoluzione di marne e arenarie di origine eocenica
Altitudine	250 - 350 mt s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot monolaterale
Densità	5.000 ceppi/ha
Vendemmia	raccolta a mano in cassette di massimo di 12 kg, al raggiungimento della Maturazione ottimale e tendenzialmente nel mese
Vinificazione	di ottobre la vinificazione avviene separatamente per le due uve, la fermentazione primaria e secondaria (malolattica) avvengono sulle bucce per entrambi per 15/20 giorni in vasche di cemento e tini troncoconici da 2.600 lt
Affinamento	lo Schioppettino viene affinato per 18 mesi in tonneaux mentre il Merlot lo è per 18 mesi in barrique. L'assemblaggio crea un unico vino che una volta imbottigliato viene affinato per non meno di 24 mesi in bottiglia.
Colore	rosso rubino intenso
Aroma	mirtilli e piccoli frutti rossi e neri, nocciole, sentore balsamico
Gusto	grande corrispondenza tra naso e bocca, frutti rossi e neri (lampone), vino di elegante complessità, finale di lunga persistenza
Longevità	10/15 anni e oltre
Abbinamento	carne alla griglia e presentazioni di carne in genere (stinco, ossobuco, costicine, cotechino)
Temperatura di servizio	18/20 °C



I VIGNETI

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  CHARDONNAY |  MERLOT |
|  FRIULANO |  PINOT NERO |
|  PICOLIT |  SCHIOPPETTINO |
|  PINOT GRIGIO |  REFOSCO DAL |
|  RIBOLLA GIALLA |  PEDUNCOLO ROSSO |
|  SAUVIGNON | |
|  TRAMINER | |



ITALIA
Friuli Venezia Giulia



FRIULI VENEZIA GIULIA
DOC Friuli Colli Orientali



RoncSoreli srl Località Novacuzzo, 46 - Prepotto (Udine) Italy
T +39 0432 713 005 - F +39 0432 713 414
info@roncsoreli.com - www.roncsoreli.com

