



IL RONCAL

IL RONCAL

L'ECCELLENZA PER TRADIZIONE



FRIULI VENEZIA
GIULIA

Chi percorre i Colli Orientali del Friuli scopre l'amenità di un paesaggio dolce e riposante, incorniciato da splendidi vigneti. Un fazzoletto di terra che consente la coltivazione di un'ampia varietà di vitigni, che danno vita a vini bianchi freschi e profumati e a vini rossi corposi e decisi oggi rinomati in tutto il mondo.

C'è un luogo, nei **Colli Orientali del Friuli**, dove il cuore incontra la terra e dove i valori di una famiglia trovano la loro espressione più sincera nella produzione di grandi vini. È IL RONCAL. Una piccola tenuta di 20 ettari a Cividale del Friuli, città patrimonio dell'UNESCO. Qui Martina Moreale continua il progetto avviato nel 1986 dal marito Roberto, fondatore dell'azienda.

Rispetto per la terra e l'ambiente, salvaguardia della tradizione, rinnovamento delle tecniche agricole: tutto ciò rende possibile la produzione di vini di alta qualità.

Il nome dell'azienda, **IL RONCAL**, in friulano significa "podere, posto in collina coltivato a terrazze", e infatti sono proprio i ronchi a dominare questo suggestivo paesaggio. I ronchi dei vigneti che circondano il Colle Montebello, sede dell'azienda, sono favoriti da un'ottima esposizione e da un terreno arenarico-marnoso, ideale per la coltivazione della vite.

A **IL RONCAL** tutte le fasi della produzione dei vini sono eseguite con cura e con calma, rispettando i ritmi naturali; si vendemmia tardivamente, al fine di raccogliere l'uva nella sua più generosa maturità. La vinificazione avviene nelle cantine dell'azienda secondo metodi tradizionali e a temperatura controllata. L'azienda dispone di un locale interrato per la maturazione e l'affinamento dei vini in legno e di un locale ventilato per l'appassimento delle uve. Ancora una volta un binomio perfetto tra tradizione e modernità. Sul colle di Montebello, la cantina recentemente ristrutturata e ampliata ospita uno spazio dedicato alla vendita dei vini aziendali. Una delle due torri dell'edificio è riservata a momenti di degustazione con una suggestiva veduta sui vigneti circostanti.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

VINI D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Spumanti

- Aureum - Ribolla Gialla Brut
- Argenteum Extra Dry (Pinot Grigio e Chardonnay)
- Roseum Demi Sec (Schioppettino)

Vini bianchi

- Ribolla Gialla
- Pinot Grigio
- Malvasia
- Friulano
- Sauvignon
- Ploe di Stelis (uvaggio di Chardonnay, Riesling e Friulano)

Vini rossi

- Merlot
- Cabernet Franc
- Refosco dal Peduncolo Rosso
- Schioppettino
- Cicon (uvaggio di Refosco P.R., Schioppettino, e Pignolo)
- Pignolo

Vini dolci

- Verduzzo Friulano
- Picolit

Altri prodotti

- Olio extravergine d'oliva
- Condimento Balsamico
- Amaro
- Grappa Friulana

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

AUREUM

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT

Antico vitigno autoctono friulano già noto nel 1300 e molto apprezzato durante la dominazione Austro-Ungarica nel XIX secolo. Il nome deriva dallo sloveno Rébula, diventato poi in dialetto friulano Ribuele e in italiano Ribolla. Il particolare nome è dovuto al caratteristico alto contenuto di acidità malica, che in passato faceva "ribollire" il vino nelle damigiane. Questo vitigno viene oggi coltivato soprattutto nella fascia collinare di confine, dove trova la sua migliore espressione.

FRIULI VENEZIA
GIULIA



Tipologia vino Spumante Brut

Vitigno Ribolla Gialla

Vigneto Colle Montebello a Cividale del Friuli

Terreno Marna arenaria di origine eocenica

Vendemmia Alla prima maturazione delle uve

Presenza di spuma Metodo Charmat

Temperatura di servizio 6°-8° C

Gradazione alcolica In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 11,00% a 12,00%

Sostenibilità Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

Formato bottiglia 750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, effervescenza finissima e persistente. Olfatto delicato che ricorda i fiori d'acacia, la pesca noce, i fichi bianchi, con note minerali.

In bocca è fresco, con sfumature agrumate e buona persistenza aromatica

Abbinamenti

Eccezionale aperitivo, ideale con antipasti e primi piatti delicati sia di riso che pasta. Accompagna perfettamente piatti a base di pesce a tutto pasto

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

ARGENTEUM

SPUMANTE EXTRA DRY



Vino Spumante Extra Dry ottenuto con metodo Chamat da uve a bacca bianca del territorio.

Il suo nome "Argenteum" è un omaggio ai vivi riflessi argentati che emergono al calice



<i>Tipologia vino</i>	Spumante Extra Dry
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Alla prima maturazione delle uve
<i>Presenza di spuma</i>	Metodo Chamat
<i>Temperatura di servizio</i>	6°-8° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 11,00% a 12,00%
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Giallo paglierino tenue con perlage fine e persistente. All'olfatto è fruttato, ricorda la mela verde, è leggermente aromatico mentre al gusto sboccia la sua piacevolezza dettata dalla briosità, freschezza e morbidezza

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, accompagna con versatilità antipasti leggeri di pesce e crostacei. Si abbina gradevolmente anche a dolci di pasta lievitata

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

ROSEUM

SPUMANTE DEMI SEC



Ottenuto da uve Schioppettino, raccolte nella loro prima fase di maturazione, che grazie alla loro maggiore freschezza danno un vino spumante di grande piacevolezza.



Tipologia vino Spumante Demi Sec

Vitigno Schioppettino

Vigneto Colle Montebello a Cividale del Friuli

Terreno Marna arenaria di origine eocenica

Vendemmia Alla prima maturazione delle uve

Presatura di spuma Metodo Charmat

Temperatura di servizio 8°-10° C

Gradazione alcolica In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 11,00% a 12,00%

Formato bottiglia 750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosa chiaro; perlage sottile e persistente. Al naso spiccano fresche note di frutti di bosco - su tutti il lampone e il mirtillo, oltre piacevoli note di melograno maturo.

Vivace al palato e di buona persistenza aromatica, chiude con un'elegante morbidezza.

Abbinamenti

Eccezionale come aperitivo, accompagna perfettamente piatti delicati a base di pesce, ed è ottimo anche con i dolci alla crema

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

RIBOLLA GIALLA

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Antico vitigno autoctono friulano già noto nel 1300 e molto apprezzato durante la dominazione Austro-Ungarica nel XIX secolo. Il nome deriva dallo sloveno Rébula, diventato poi in dialetto friulano Ribuele e in italiano Ribolla. Il particolare nome è dovuto al caratteristico alto contenuto di acidità malica, che in passato faceva "ribollire" il vino. Questo vitigno viene oggi coltivato soprattutto nella fascia collinare di confine, dove trova la sua migliore espressione.



Tipologia vino	Bianco secco
Vitigno	Ribolla Gialla
Vigneto	Colle Montebello a Cividale del Friuli
Terreno	Marna arenaria di origine eocenica
Vendemmia	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
Temperatura di servizio	10°-12° C
Gradazione alcolica	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
Longevità del vino	5 anni e oltre
Sostenibilità	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Formato bottiglia	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino scarico, tendente al verdognolo.
Profumo fresco, ampio ed invitante, dal sapore asciutto, di buona acidità, fresco ed armonico.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con antipasti di pesce crudi, o con salse, con minestre, creme e vellutate

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

PINOT GRIGIO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vitigno di origine francese dalle radici antiche: tracce della sua coltivazione risalgono infatti all'epoca romana. Agli inizi del 1800 ha avuto una prima diffusione in Piemonte e in seguito nel resto del Nord Italia, trovando in Friuli condizioni ambientali particolarmente adatte, che ne hanno favorito l'ampia diffusione.



<i>Tipologia vino</i>	Bianco secco
<i>Vitigno</i>	Pinot Grigio
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	10°-12° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
<i>Longevità del vino</i>	5 anni e oltre
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino, brillante.

Al naso è intensamente fruttato ed in bocca è pieno, vellutato, corposo, fine.

Abbinamenti

È perfetto abbinato ad antipasti di pesce, consommè, risotti a base di verdure, piatti delicati a base di uova

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

MALVASIA

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Da vitigno autoctono. Nella numerosa famiglia delle "Malvasie" quella coltivata in Friuli è la Malvasia Istriana le cui origini sembrano provenire dal Peloponneso.

In Istria le prime tracce della sua coltivazione risalgono al 1300. Da qui il vitigno si è diffuso fino ad arrivare al Carso triestino e Goriziano e sulle colline friulane.



<i>Tipologia vino</i>	Bianco secco
<i>Vitigno</i>	Malvasia Istriana
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	10°-12° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
<i>Longevità del vino</i>	5 anni e oltre
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo intenso con note minerali e fruttate, in prevalenza sentori di pietra focaia, pesca bianca ed erbe aromatiche.

Morbido al palato, con una discreta sapidità ed un'equilibrata acidità, armonico nel complesso.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con piatti a base di pesce, soprattutto con crostacei e aragoste, risotti alle verdure

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vino prodotto dall'omonimo vitigno autoctono bacca bianca molto diffuso e apprezzato in Friuli. Le sue origini antiche vengono attestate da documenti scritti che risalgono a oltre due secoli fa.

Negli anni è diventato il vino testimonial della nostra regione. La sua principale nota distintiva è il lungo finale di mandorla amara, che sottolinea la sua fine unicità.



<i>Tipologia vino</i>	Bianco secco
<i>Vitigno</i>	Tocai Friulano
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	10°-12° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
<i>Longevità del vino</i>	5 anni e oltre
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino tendente al verdognolo

Profumo intenso che ricorda i fiori di campo

Al palato asciutto, fresco con tipico sentore finale di mandorla amara

Abbinamenti

Dall'aperitivo all'antipasto freddo, ottimo con il prosciutto crudo di Dan Daniele DOP, con primi piatti a base di verdure, carni bianche e pesci elaborati

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

SAUVIGNON

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vitigno internazionale di origine francese, che ha trovato in Friuli larga diffusione soprattutto nella fascia collinare dove, grazie a condizioni pedoclimatiche molto favorevoli, esprime al meglio il suo patrimonio aromatico, dando eccellenti risultati.



Tipologia vino	Bianco secco
Vitigno	Sauvignon
Vigneto	Colle Montebello a Cividale del Friuli
Terreno	Marna arenaria di origine eocenica
Vendemmia	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
Temperatura di servizio	10°-12° C
Gradazione alcolica	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
Longevità del vino	5 anni e oltre
Sostenibilità	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Formato bottiglia	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Di colore giallo paglierino tendente al verdognolo.
Profumo intenso, ricco; sia al bouquet che al gusto si percepisce l'aroma di frutta esotica, il peperone giallo, il melone, la salvia.

Abbinamenti

Si accompagna a risotti con asparagi e frutti di mare, gamberi, scampi; paste con sughi in bianco di pesce; carni bianche salsate; minestre di verdure; frittate alle erbe.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

PLOE DI STELIS

Bianco D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vino ottenuto da tre uve bianche di territorio. Il nome che abbiamo scelto significa in lingua friulana "pioggia di stelle" ed esprime la complessità delle sensazioni che fa scaturire degustandolo.



<i>Tipologia vino</i>	Bianco secco
<i>Vitigno</i>	Chardonnay, Riesling e Friulano
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	13°-15° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
<i>Longevità del vino</i>	8 anni
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino carico.
Al naso è intensamente fruttato ed in bocca è pieno, elegante, morbido.

Abbinamenti

É perfetto abbinato ad antipasti di prosciutti, insaccati e formaggi, risotti a base di erbe aromatiche

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

MERLOT

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vitigno a bacca rossa originario della zona di Bordeaux in Francia, introdotto in Italia nel 1880 dal senatore Pecile e dal conte Di Brazzà, per diffondersi inizialmente in Friuli e successivamente in altre parti d'Italia.

Nella nostra regione ha trovato una delle sue migliori espressioni ed è diventato il vitigno a bacca nera più diffuso.



<i>Tipologia vino</i>	Rosso secco
<i>Vitigno</i>	Merlot
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione a temperatura controllata; affinamento in legno e successivamente in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,00% a 14,00%
<i>Longevità del vino</i>	10 anni e oltre
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino carico e molto profumato.
Al gusto è gradevole, morbido, leggermente tannico, asciutto.
Vino di immediata piacevolezza ed adatto all'invecchiamento

Abbinamenti

È ideale con piatti di carni rosse, arrosto, animali da cortile e formaggi semistagionati.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

CABERNET FRANC

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vigorous grape variety originating from France and arrived in Friuli in the first decades of the 1800s, where it found widespread diffusion.

On the eastern hills of our region, it expresses very well its typical herbaceous characteristic.



<i>Tipologia vino</i>	Rosso secco
<i>Vitigno</i>	Cabernet Franc
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 12,50% a 13,50%
<i>Longevità del vino</i>	10 anni e oltre
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino intenso.

Il profumo è ricco, ampio, caratteristico.

Il gusto è pieno, fresco e penetrante con piacevole nota erbacea.

Abbinamenti

Ideale con gli arrostiti, carni rosse in umido, primi piatti con cacciagione

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vitigno autoctono a bacca rossa che appartiene alla grande famiglia dei Refoschi, molto diffusi in regione, specialmente nella provincia di Udine. Già ai tempi dei romani vengono lodate le sue qualità e il colore del grappolo, scuro e intenso, tanto da definirlo "Racimulus fuscus", espressione poi tradotta in lingua volgare come "ràp fosc", cioè grappolo scuro, da cui nasce l'attuale nome.

Testimonianze storiche del XIV secolo lo annoverano tra i vitigni più pregiati e costosi, mentre nei secoli successivi anche Giacomo Casanova lo menzionava come pregiata merce di scambio in uso tra i mercanti della Serenissima. Nei Colli Orientali del Friuli esprime oggi al meglio le sue caratteristiche tipiche, tra le quali la decisa nota tannica.



<i>Tipologia vino</i>	Rosso secco
<i>Vitigno</i>	Refosco dal Peduncolo Rosso
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Fermentazione a temperatura controllata; affinamento in legno e successivamente in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	16°-18° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,00% a 14,00%
<i>Longevità del vino</i>	10 anni e oltre
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino tendente al violaceo.

Il profumo è intenso e gradevole con sentore di mora selvatica e sottobosco. Sapido in bocca, leggermente tannico, di corpo, caldo, con persistente e piacevole retrogusto.

Abbinamenti

È vino che si presta ad accompagnare carni grasse, saporite, arrosto o in salsa

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

SCHIOPPETTINO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Vitigno autoctono friulano a bacca rossa, conosciuto anche come Ribolla Nera e coltivato soprattutto nelle aree limitrofe al confine sloveno. L'origine del suo particolare nome è probabilmente dovuta alle caratteristiche dell'uva stessa: la buccia molto tesa e grossa produce infatti alla masticazione un tipico rumore scoppiettante. Le sue radici sono molto antiche: le prime testimonianze risalgono addirittura al XIII secolo, altre ne seguirono nel corso dell'Ottocento.

La sua fortuna però rallentò nel corso del Novecento, quando venne addirittura messo al bando dalla Comunità Europea (anni '70), per poi essere riabilitato e guadagnare notorietà e pregio già agli inizi degli anni '80. Oggi è un vino di carattere, molto apprezzato per la sua naturale nota speziata.



Tipologia vino	Rosso secco
Vitigno	Schioppettino
Vigneto	Colle Montebello a Cividale del Friuli
Terreno	Marna arenaria di origine eocenica
Vendemmia	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata; affinamento in legno e successivamente in bottiglia
Temperatura di servizio	16°-18° C
Gradazione alcolica	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,00% a 14,00%
Longevità del vino	10 anni e oltre
Sostenibilità	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
Formato bottiglia	750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Il profumo è vinoso, caratteristico, con sentore di mora selvatica, lampone, mirtillo e un'inconfondibile nota pepe nero. Con l'invecchiamento si evolve in elegante bouquet di sottobosco.

Il gusto è asciutto, vellutato, fresco. Dà il meglio di sé dopo almeno 2 anni dalla vendemmia ed è adatto all'invecchiamento

Abbinamenti

È ideale per accompagnare la pasta con sughi di selvaggina, e le carni stesse.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

CIVON

Rosso D.O.C. Friuli Colli Orientali



Il suo nome ha origini antiche: un tempo qui nella zona del cividalese si coltivava un'uva molto particolare, detta cividina, che maturava tardivamente rispetto alle altre.

Con quest'uva si produceva un vino denominato Civon, robusto e molto tannico ed equilibrato dopo l'invecchiamento in botti di legno. Noi abbiamo voluto far rivivere questo nome come omaggio al passato, alla tradizione enologica di questa terra, alla sua lingua e alla sua gente.



Tipologia vino	Rosso secco
Vitigno	È un vino composto da uve autoctone a bacca rossa
Vigneto	Colle Montebello a Cividale del Friuli
Terreno	Marna arenaria di origine eocenica
Vendemmia	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata; lungo affinamento in legno e successivamente in bottiglia
Temperatura di servizio	16°-18° C
Gradazione alcolica	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,50% a 14,50%
Longevità del vino	15 anni e oltre
Formato bottiglia	750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino vivace.

Il profumo è intenso, fruttato di sottobosco. In bocca è rotondo, di corpo e morbido.

Dopo due anni si assaporano al meglio le caratteristiche integrate dei tre vitigni.

Abbinamenti

È vino da piatti strutturati: carni rosse, cacciagione, formaggi invecchiati.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

PIGNOLO

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Antico vitigno autoctono a bacca rossa originario del Friuli. Prima del 1600 era ben conosciuto nelle zone collinari orientali della regione. Coltivato dai monaci Benedettini all'Abbazia di Rosazzo, venne qui salvato da estinzione certa dopo l'epidemia di fillossera dell'800: fu infatti grazie all'opera di recupero, partita nel 1978, che il Pignolo venne reintrodotta nella viticoltura friulana.

Oggi si esprime al meglio sui terreni di marne-arenarie della sua zona d'origine: la rarità e la finezza eccezionali di queste uve danno un vino da invecchiamento, con tannini decisi e intensi profumi.



Tipologia vino	Rosso secco
Vitigno	Pignolo
Vigneto	Colle Montebello a Cividale del Friuli
Terreno	Marna arenaria di origine eocenica
Vendemmia	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata; lungo affinamento in legno e successivamente in bottiglia
Temperatura di servizio	18°-20° C
Gradazione alcolica	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,50% a 14,50%
Longevità del vino	15 anni e oltre
Formato bottiglia	750 ml e 1,5 l

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino intenso.

Il profumo è vinoso, fruttato che si apre con bouquet invitante. Elegante di corpo e morbido in tannicità. Si esprime al meglio dopo almeno 5 anni dalla vendemmia.

Abbinamenti

È vino da piatti di carne, specialmente quelli tipici friulani, e formaggi stagionati

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

VERDUZZO FRIULANO

D.O.C. Friuli Colli Orientali

Vitigno autoctono friulano diffuso già dal passato, come testimonia l'Acerbi nella sua opera Viti Friulane né contorni di Udine del 1825.

Il Verduzzo è diffuso in tutto il territorio friulano, ma è la coltivazione in collina a dare i migliori risultati, grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche.



<i>Tipologia vino</i>	Bianco dolce
<i>Vitigno</i>	Verduzzo Friulano
<i>Vigneto</i>	Colle Montebello a Cividale del Friuli
<i>Terreno</i>	Marna arenaria di origine eocenica
<i>Vendemmia</i>	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
<i>Vinificazione</i>	Leggero appassimento delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in legno con permanenza sui lieviti; affinamento in bottiglia
<i>Temperatura di servizio</i>	12°-14° C
<i>Gradazione alcolica</i>	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,00% a 14,00%
<i>Longevità del vino</i>	8 anni
<i>Sostenibilità</i>	Marchio IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA
<i>Formato bottiglia</i>	500 ml

Caratteristiche Organolettiche

Dal colore giallo dorato, dal profumo fruttato, dolce, leggermente tannico, di corpo robusto

Abbinamenti

Decisamente vino da pasticceria secca, ma anche da antipasti caldi e freddi a base di fegato d'oca, e con formaggi piccanti a pasta molle

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL PICOLIT

D.O.C.G. Colli Orientali del Friuli



Antichissimo vitigno autoctono friulano già coltivato e apprezzato al tempo dell'Impero romano, si diffuse negli anni nelle più prestigiose corti d'Europa e in Vaticano. Fra gli estimatori del Picolit, si annovera anche Carlo Goldoni, che definì questo vino la gemma enologica più splendente del Friuli. La sua produzione è limitata a causa del parziale aborto floreale, tipico del vitigno, che lascia il grappolo spargolo con pochi piccoli acini.

Oggi viene coltivato con ottimi risultati nella fascia collinare del Friuli Venezia Giulia. Dal 2006 il Picolit è un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.).



Tipologia vino	Bianco dolce
Vitigno	Picolit
Vigneto	Colle Montebello a Cividale del Friuli
Terreno	Marna arenaria di origine eocenica
Vendemmia	Al raggiungimento del corretto grado di maturazione
Vinificazione	Leggero appassimento delle uve. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e in legno con permanenza sui lieviti; affinamento in bottiglia
Temperatura di servizio	12°-14° C
Gradazione alcolica	In base all'andamento climatico delle annate, la gradazione alcolica può variare da 13,50% a 15,00%
Longevità del vino	Da 15 a 20 anni
Formato bottiglia	500 ml

Caratteristiche Organolettiche

Dal colore giallo paglierino carico, delicatamente profumato di fiori di campo, mandorla, acacia e castagno, amabile con un'infinita gamma di gusti, tra cui emerge un lieve mandorlato

Abbinamenti

Grande vino da meditazione, ottimo su formaggi erborinati, su piatti a base di foie gras, ostriche e tartufi di mare

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

OLIO

EXTRA VERGINE DI OLIVA



Fonti storiche testimoniano la presenza dell'olivo nell'area dell'alto Adriatico fin dall'epoca dei romani. Furono probabilmente gli antichi coloni greci a introdurlo, ma fu con l'arrivo dei Romani che la produzione dell'olio d'oliva si estese. Scoperte archeologiche, come il ritrovamento di anfore, attestano che già all'epoca l'olio veniva trasportato e commercializzato, in particolare nella città di Aquileia.

(Fonte: Ersa Fvg)

Dagli ulivi coltivati sul Colle Montebello e altre zone limitrofe, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, Il Roncal produce un elegante olio extravergine d'oliva, ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo delle olive raccolte a mano.



Periodo di raccolta Novembre

Raccolta A mano

Estrazione Meccanica, a freddo

Formato bottiglia 500 ml

Caratteristiche Organolettiche

Colore verde smeraldo.

Al gusto è piacevole, pieno ed equilibrato con richiami al carciofo e a fragranze erbacee con un retrogusto amarognolo piccante.

Abbinamenti

Ideale a crudo su carne e pesce, insalate e legumi crudi o cotti.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL

CONDIMENTO BALSAMICO

CONDIMENTO ALIMENTARE



Dal mosto delle uve coltivate sul colle Montebello nasce questo particolare condimento che racchiude in sé tutti gli aromi della sua terra d'origine: la ponca. La permanenza in piccole botti di legno regala al prodotto piacevoli profumi e un gradevole retrogusto. Un condimento ricercato e versatile di alta qualità e adatto a diverse esigenze.



Composizione Mosto d'uva cotto acetificato e affinato in piccole botti di rovere, ciliegio e castagno. Contiene solfiti. Non contiene caramello, addensanti o coloranti. Non filtrato.

Metodo produttivo Cottura del mosto d'uva in vasca d'acciaio inox a 90° C per circa 36 ore, per ottenere l'aumento della concentrazione e del grado zuccherino; travaso del mosto cotto nelle botti contenenti la madre dell'aceto e avvio del processo naturale di acetificazione; successivamente il mosto acetificato viene travasato nelle piccole botti in legno per riposare e ottenere la corretta densità e i tipici profumi.

Modalità di conservazione Conservare il prodotto a una temperatura non inferiore ai 5° C, perchè tende a solidificare. Non esporre alla luce diretta del sole

Formato bottiglia 250 ml
completa di tappo versatore

Caratteristiche Organolettiche

Colore bruno limpido; profumo delicato ma deciso con note fruttate; sapore agrodolce, rotondo, pieno e avvolgente, con acidità attenuata; equilibrato nel complesso.

Suggerimenti Gastronomici

Ottimo come condimento per carni alla piastra, arrostiti e verdure; formaggi stagionati; consigliato anche nella riduzione delle salse.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL GRAPPA



La grappa Il Roncal si ottiene dalla distillazione delle vinacce ottenute dalle uve dei propri vigneti, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli.

È poi l'arte del mastro distillatore a fare la differenza: la sua capacità di mantenere nell'alambicco i profumi fruttati e le caratteristiche tipiche delle vinacce della nostra terra, dà vita a questo distillato puro e limpido.



Composizione Distillato di vinacce miste

Gradazione alcolica 50,00%

Temperatura di servizio 12° C

Bicchiere ideale A tulipano

Formato bottiglia 500 ml
completa di tappo versatore

Caratteristiche Organolettiche

Dai piacevoli profumi floreali e di frutti a bacca rossa, elegante, piena, dal gusto persistente con note delicate di prugna

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304



IL RONCAL AMARO

DI VINO E D'ERBE AROMATICHE



Un digestivo ricercato, in cui il protagonista è un vino da uve autoctone, la Ribolla Gialla, arricchito con infusi alcolici di erbe aromatiche ed essenze naturali, ottenute mediante distillazione in colonna di vapore.

Il risultato è un amaro versatile che sa stupire.



Composizione Ribolla Gialla 50%, piante aromatiche: Menta, Limone, Arancio, Genziana, Assenzio, Luppolo, Centaurea

Metodo produttivo Il vino viene fortificato con alcol di cereali, per poi essere sapientemente arricchito con infusi alcolici di erbe aromatiche ed essenze naturali, ottenute mediante distillazione in colonna di vapore

Gradazione alcolica 25,00%

Longevità 10 anni e oltre se sigillato. Una volta aperto, consumare preferibilmente entro 12 mesi per il graduale e lento decadimento degli aromi, che avviene a contatto con l'aria

Bicchiere di servizio Tumbler

Formato bottiglia 700 ml

Caratteristiche Organolettiche

Ambrato con riflessi color arancio; al naso si percepiscono sentori erbacei con una schietta sfumatura agrumata; le piacevoli note floreali del vino lasciano spazio alla freschezza della menta e ai sentori amaricanti e leggermente pungenti della genziana, che si ritrovano anche al palato assieme all'aroma del luppolo; il finale risulta gradevolmente amarognolo e avvolgente. L'eventuale formazione di precipitazioni dopo l'apertura è dovuta all'assenza di stabilizzanti ed è indice dell'artigianalità del prodotto

Consigli di servizio

Servire con aggiunta di ghiaccio e scorza d'arancia come aperitivo oppure a temperatura ambiente come digestivo; ottimo anche nella preparazione di cocktail.

Azienda Agricola IL RONCAL

Via Fornalis, 148 - Colle Montebello - 33043 Cividale del Friuli (UD) - Italy
tel. +39. 0432 730138 - info@ilroncal.it - www.ilroncal.it - p.iva 02430250304