



Un vino che negli anni ha lentamente cambiato la propria composizione in vitigni e che ora ci pare aver raggiunto il suo massimo. Luna de Ronchi è un felice connubio di caratteri, quello del sauvignon e del tocai friulano, che insieme danno vita ad un prodotto di grande personalità e rara bontà. Ha aspetto cristallino, giallo paglierino tenue vivacizzato da riflessi verdolini. L'impatto olfattivo è ottimo ed interessante: vi si riconoscono i profumi vegetali di foglia di pomodoro accompagnati da sentori di erbe aromatiche quali salvia e timo, poi il fruttato di mandorla matura, le note citrine di limone e bergamotto, e le immancabili sensazioni minerali di pietra bianca, estratte dal severo territorio d'origine. Al gusto è secco ma setoso, gradevolmente acidulo, saporito, dal finale lungo, fresco ed invitante. Pulito, coerente con i caratteri dei vitigni che lo compongono, della terra e dei sassi su cui cresce, senza contaminazioni aliene e senza sorprendere con effetti speciali, espressione della migliore tradizione vitivinicola friulana, sfiora la perfezione e supera agevolmente la soglia dell'eccellenza. Imbattibile con il salmone affumicato, quello buono, perfetto con terrine di pesce, primi piatti ai frutti di mare e preparazioni di pesce pregiato alle erbe fini; servito a 10-12 °C circa in calici di media ampiezza.

Luna de Ronchi has evolved with changes in its grape composition, but now has found its ultimate expression with a happy marriage of Sauvignon and Friuliano, creating a unique wine of great personality. Crystal clear, light straw-yellow enlivened with green tones, the stunning, olfactory impact is immediate with aromas of tomato leaf and fresh cut grass, accompanied by hints of sage, thyme, mature almond and notes of lemon, bergamot citrine, minerals and white stone. In the mouth, the wine is fresh, inviting, dry and silky with delicious, concentrated flavors, a seductive bitterness, and a long, complex finish. Varietally true and reflective of the earth and rocky soil on, which it grows, Luna di Ronchi exemplifies the finest example of Friulian wine making tradition, evolving into the future. Beautifully matches with smoked salmon, perfect with fish terrines, pasta with seafood and fish prepared with fine herbs, served at 10-12 °C.

Ein Wein, der im Laufe der Jahre hat sich langsam in seiner Traubenzusammensetzung verändert und jetzt scheint uns die richtige Höhepunkt erreicht zu haben. Luna de Ronchi ist eine glückliche Mischung von Charakter, Sauvignon und Tocai Friulano, die zusammen ein starkes Produkt von seltener Güte gegeben haben. Er sieht glasklar, strohgelb mit grünen Reflexen. Geruch ist toll und interessant: man kann den Duft von Tomaten Blattgemüse finden, begleitet mit Kräutern wie Salbei und Thymian, dann reife Mandeln, Noten von Zitrone und Bergamotte Citrin, und die unvermeidliche Mineraliengefühle von weißen Stein, aus dem rauen Herkunftland extrahiert. Der Geschmack ist trocken und samtig, angenehm säuerlich, würzig, lang im Abgang, frisch und reizend. Sauberkeit zusammenhängend mit dem Charakter der Trauben, die den Wein geben. Erde und Felsen wo sie wächst, ohne Kontamination und ohne fremde Überraschung mit speziellen Effekten, besserer Ausdruck der friaulischen Weinbautradition, grenzt an Perfektion und leicht überschreitet die Schwelle von Vorzüglichkeit. Imschlagbar mit geräuchertem Lachs, perfekt zu Fisch Terrinen, Pasta mit Meeresfrüchten und Fisch mit feinen Kräutern zubereitet, bei 10-12 °C serviert, in Bechern von mittlerer Größe.



<b>Qualifica</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Zona di produzione</b>	<b>Comune di Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Clima</b>	<b>Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte</b>
<b>Terreno</b>	<b>Calcareo con presenza di ghiaie</b>
<b>Altitudine</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Vitigni</b>	<b>Sauvignon e Friulano</b>
<b>Resa di produzione</b>	<b>70 q.li/ha</b>
<b>Età media delle viti</b>	<b>50 anni</b>
<b>Tecnica di vinificazione</b>	<b>Fermentazione termoregolata</b>
<b>Invecchiamento</b>	<b>In acciaio per 5 mesi</b>
<b>Affinamento</b>	<b>In bottiglia per 5 mesi</b>
<b>Colore</b>	<b>Colore giallo paglierino intenso con evidenti venature verdognole</b>
<b>Olfatto</b>	<b>Fiori quali acacia e ginestra, seguono note di mela e agrumi dolci</b>
<b>Sapore</b>	<b>Sapido e strutturato, esprime un buon equilibrio e freschezza</b>
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Conservazione</b>	<b>Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C</b>
<b>Abbinamento</b>	<b>Terrine di pesce, primi piatti ai frutti di mare e preparazioni di pesce pregiato alle erbe fini</b>

<b>Qualification</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Production area</b>	<b>City of Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Climate</b>	<b>Characterized by extreme temperature changes between day and night</b>
<b>Soil</b>	<b>Calcareous gravels are present</b>
<b>Altitude</b>	<b>50 m s.l.m.</b>
<b>Varieties</b>	<b>Sauvignon, Friulano</b>
<b>Production yield</b>	<b>70 q.li/ha</b>
<b>Average age of vines</b>	<b>50 years</b>
<b>Vinification</b>	<b>Fermentation temperature controlled</b>
<b>Ageing</b>	<b>Steel 5 months</b>
<b>Ageing</b>	<b>In bottle for 5 months</b>
<b>Color</b>	<b>Straw yellow with greenish tones</b>
<b>Bouquet</b>	<b>Acacia flowers, hints of apple and sweet spices</b>
<b>Palate</b>	<b>Fresh and fruity with good structure and balance</b>
<b>Alcohol</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Serving temperature</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Storage</b>	<b>Ambient temp. constant 16-18 °C</b>
<b>Match</b>	<b>Fish, pasta with seafood, tomato preparations and herb nuanced dishes</b>

<b>Anbaugebiet</b>	<b>DOC Friuli Isonzo</b>
<b>Gemeinde</b>	<b>Farra d'Isonzo (GO)</b>
<b>Klima</b>	<b>Zeichnet sich durch extreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.</b>
<b>Boden</b>	<b>Kalk-Kies</b>
<b>Höhe</b>	<b>50 m Meerspiegel</b>
<b>Rebsorten</b>	<b>Sauvignon blanc und Friulano</b>
<b>Produktionsausbeute</b>	<b>80 q.li/ha</b>
<b>Durchschnittliches Alter der Rebstöcke</b>	<b>50 Jahre</b>
<b>Vinifikation</b>	<b>Temperaturkontrollierte Gärung</b>
<b>Ausbau</b>	<b>Stahltank 5 Monate</b>
<b>Flaschereifung</b>	<b>für 5 Monate</b>
<b>Anblick</b>	<b>Strogebfarbe mit grünliche Reflexen</b>
<b>Geruch</b>	<b>Acacia Blumen und Besen, folgen Apfel und süsse Zitrusfrüchte</b>
<b>Geschmack</b>	<b>Geschmackhaft, körperlich, gutes Gleichgewicht und Frische</b>
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>13% vol.</b>
<b>Trinktemperatur</b>	<b>10-12 °C</b>
<b>Lagerung</b>	<b>Liegendflasche Zimmertemperatur 16-18 °C</b>
<b>Empfehlungen</b>	<b>Fisch Terrinen, Meeresfrüchte wervolle Fische mit Kräuter</b>