



|                                                                                               |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>Resa di produzione</b><br>Production yield<br>Produktionsernte                             | <b>60 q.li/ha</b>                |
| <b>Età media delle viti</b><br>Average age of vines<br>Durchschnittliches Alter der Rebstöcke | <b>50 anni</b><br>years<br>Jahre |
| <b>Vitigno</b><br>Varieties<br>Rebsorten                                                      | <b>Sauvignon<br/>Friulano</b>    |

Un D. O. C. Friuli Isonzo, prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Luna De Ronchi nato dal felice connubio di Sauvignon e "Tocai" Friulano, con un'età media delle viti di circa 50 anni ed una resa per ettaro di circa 70 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e sostando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche; presenta con una gradazione alcolica di 13% vol Cristallino, un bel giallo paglierino con riverberi verdolini e buona consistenza sono le note vincenti di questo vino fatto del miglior Sauvignon e del vino territorio di questa regione che è il Friulano. Un naso di aristocratica eleganza dipana un ventaglio olfattivo di delicate note vegetali che dalla foglia di pomodoro si apre a rintocchi di erbe aromatiche come salvia, timo-limone, il tutto sorretto dalla fresca acidità del Friulano; il sorso è fresco, si apprezza un carattere lievemente setoso, buona la struttura, entra in bocca con note quasi citrine poi evolve su pompelmo, una nota piacevolmente agrumata con un finale asciutto e sapido. Vino espressione della migliore tradizione vitivinicola friulana. Un vino pervaso di ammaliante bontà e piacevole bellezza si abbina felicemente a primi piatti come un risotto agli asparagi, magari quelli bianchi friulani, a piatti a base di pesce sia per primi con pasta, o secondi piatti con pesce pregiato. Da servire a non più di 12°C

Bellanotte's, Luna di Ronchi from DOC, Friuli Isonzo vineyards is produced in Farra d'Isonzo (GO.) Luna De Ronchi is a blend of Sauvignon and "Tocai" Friulano, with an average age of the vines about 50 years and a yield per hectare of about 70 tons. The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The area is characterized by major temperature differences between day and night lending increased complexity and texture to the wine. The path from grape cluster to wine is done 100% in steel, starting from a temperature controlled fermentation in stainless steel tanks, and remaining for the next five months in stainless. The wine is then held another 5-6 months in the bottle to express its fully realized, range of characteristics. Alcohol content of 13% vol. The Luna dei Ronchi exhibits a beautiful, crystal, yellow color with greenish reflections. A nose of aristocratic elegance unfolds an aromatic, range of delicate vegetal notes with tomato leaf opening to flavors of herbs such as sage, thyme-lemon, all supported by the fresh acidity of Friuli; The fresh, silky character hits the palate with good structure with notes of grapefruit almost citrine and then evolves into long notes of pleasant, citrus flavors. The wine finishes with a crisp, fruity and finally dry impression on the palate. The Luna dei Ronchi pairs beautiful with pasta, vegetable risotto and all seafood dishes. Serve at no more than 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 Herkunftsland 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. Einschlagbar mit geräucherter Lachs, perfekt zu Fisch Terrinen, Pasta mit Meeresfrüchten und Fisch mit feinen Kräutern zubereitet, bei 10-12 °C serviert, in Bechern von mittlerer Größe.

### Tasting Notes

---

---

---

---

---

---

---