



**Scarbolo**  
FRIULI COLLI ORIENTALI

## **RONCO DI CANOVA**

### DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Uvaggio ottenuto da uve merlot e refosco. Dopo la fermentazione in acciaio, viene affinato per 14-16 mesi in barrique di rovere. Questo uvaggio prende il nome dal così detto ronco, cioè collina, che storicamente è appartenuto alla famiglia Canova. Frutto di un'accurata selezione, questo è un uvaggio ricavato da uve nobili, provenienti da vitigni di oltre settant'anni. I grappoli prodotti, ricchi di sostanze, una volta vinificati regalano un patrimonio olfattivo e gustativo che nel bicchiere esprimono il loro meglio, regalando un vino importante.

**UVE:** 40% refosco dal peduncolo rosso e 60% merlot.

**VENDEMMIA:** manuale.

**VINIFICAZIONE:** macerazione sulle bucce per 8 giorni, fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Pressatura soffice. Affinamento in rovere.

**ALLEVAMENTO:** guyot, cappuccina.

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi violacei che si attenuano con l'invecchiamento.

**PROFUMO:** ricco, intenso, vinoso, complesso con diverse sfumature subito percepibili. Spiccano note che ricordano frutti del sottobosco amalgamati da sentori tostati, più caldi e forti dati dall'affinamento in barrique.

**GUSTO:** deciso, asciutto, corposo, ben strutturato. I tannini e l'acidità si fondono per dare un vino ben equilibrato. L'affinamento in legno, sicuramente conferisce morbidezza ai tannini ruvidi e un boisé tutto da scoprire.

**ABBINAMENTI:** vino da meditazione. Si accosta bene a secondi piatti come carni grasse, pollame o selvaggina di piuma.

**SERVIRE A:** 18°C



Azienda Agricola  
**Scarbolo**

**Cividale del Friuli**

Via Strada di Spessa, 6/1 - Tel./Fax (+39) 0432.716245  
www.scarbolo.org - info@scarbolo.org





## RONCO DI CANOVA DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

It is a blend of grapes of Merlot and Refosco. After the fermentation in steel barrels, it is aged for 14-16 months in oak barriques. This blend of grapes takes its name from the so-called "ronco", "hill", which belonged historically to the Canova family. Result of an accurate selection, this blend of grapes is obtained by noble grapes produced by vine varieties which are over seventy years old. After the vinification, the produced full of substances bunches give a great olfactory and flavour patrimony and express their best in the glass giving an important wine.

**GRAPES:** 40% Refosco dal peduncolo rosso and 60% Merlot.

**GRAPE HARVEST:** manual.

**VINIFICATION:** maceration on the skins for 8 days, fermentation in steel barrels at controlled temperature. Soft pressing. Aging in oaks barrels.

**TRAINING SYSTEM:** guyot, cappuccina.

**COLOUR:** intense ruby red with violet reflections which diminish with ageing.

**FRAGRANCE:** rich, intense, winy, complex, with different shades which are immediately perceptible. The notes are remarkable and remind fruits of bushes blended by toasted scents, warmer and stronger thanks to the aging in oaks.

**TASTE:** strong, dry, full-bodied, well structured. The tannins and the acidity blend in order to give a well balanced wine. The aging in wood barrels give surely softness to the rough tannins and a boisè all to discover.

**MATCHES WITH FOODS:** it is a meditation wine. It pairs well with second courses as fatty meats, poultry or feathered game.

Serve at 18° C.

## RONCO DI CANOVA DOP FRIULI COLLI ORIENTALI

Dieser Weinverschnitt wird von Merlot- und Refosco-Trauben erzeugt. Nach der Gärung in Stahlfässern, wird er für 14-16 Monate in Eichenfässern verfeinert. Dieser Verschnitt nimmt den Namen „RONCO“ an, d.h. Hügel, der geschichtlich der Familie Canova gehörte. Dieser Weinverschnitt ist das Produkt einer sorgfältigen Auslese, er wird aus edlen Trauben gewonnen, die aus über siebzigjährigen Weinstöcken kommen. Diese Traube ist reich an Nährstoffen, nach der Weinerzeugung schenkt sie einen einzigartigen Geruchs- und Geschmacksreichtum, der sich am besten im Glas entfaltet und uns einen exzellenten Wein schenkt.

**TRAUBEN:** 40% Refosco del Peduncolo Rosso und 60% Merlot.

**WEINLESE:** manuell.

**WEINHERSTELLUNG:** Aufweichen auf den Schalen für 8 Tage, Gärung durch kontrollierte Temperatur in Stahlfässern. Leichtes Pressen. Verfeinerung in Eichenfässern.

**WEINANBAUN:** Guyot-, Kapuziner-Art.

**FARBE:** intensives Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, die bei Alterung abschwächen.

**DUFT:** reich, intensiv, wenig, vollkommen mit verschiedenen Nuancen, die man sofort wahrnimmt. Noten stechen hervor, die an Waldfrüchten erinnern, sie vermischen sich mit Röst-Nuancen, die durch Verfeinerung in Eichenfässern wärmer und stärker werden.

**GESCHMACK:** kräftig, trocken, körperreich, gut strukturiert. Die Tannine und die Säure verschmelzen sich zu einem gut ausgeglichenen Wein. Die Verfeinerung in Holzfässern gibt den rauen Tanninen Weichheit und einen holzigen Geschmack, den man entdecken muss.

**SERVIERVORSCHLAG:** „Meditationswein“, passt zu zweiten Gänge wie fettes Fleisch, Geflügel oder Federwild.

Bei 18° servieren.