

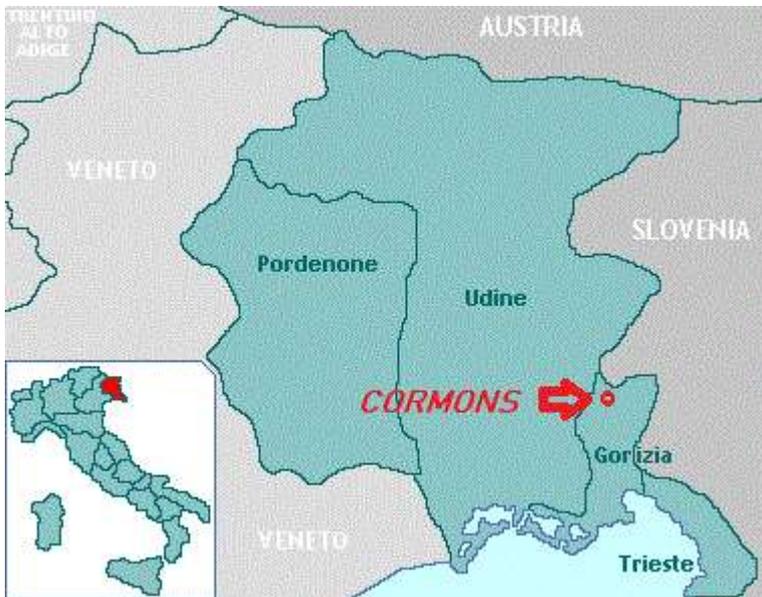
# RONCO DEL GELSO

## *PRESENTAZIONE*



# PANORAMICA

Sono Giorgio Badin e, insieme alla mia famiglia, gestisco personalmente l'azienda vinicola Ronco del Gelso, in Friuli Venezia Giulia, nella DOC Friuli Isonzo, nella breve pianura creata dal fiume Isonzo tra le colline e la costa adriatica.



Il nostro obiettivo è produrre vini strutturati, fini, equilibrati, eleganti, rappresentativi del terroir e con un'evoluzione ottimale nel tempo.

# STORIA

Vengo da una famiglia di agricoltori che ha sempre lavorato la terra.

Ci piace datare l'anno di nascita del Ronco del Gelso al 1988, quando imbottigliammo per la prima volta e segnò l'inizio di un graduale cambiamento che ci trasformò da allevatori a viticoltori.

Da quelle 3.000 bottiglie la cui etichetta portava per la prima volta il nome Ronco del Gelso, siamo arrivati ad una produzione annuale di 150.000 bottiglie.



# VIGNETI



- I nostri vini hanno una forte personalità legata ai terreni calcarei e sassosi e al clima unico della nostra regione, la più settentrionale bagnata dal Mar Mediterraneo e situata sul 46° parallelo, lo stesso della Borgogna, che offre un clima in parte continentale e in parte mediterraneo.
- Le nostre strategie viticole hanno sempre rispettato la natura peculiare dei terreni poveri e sassosi, che garantiscono il controllo della vigoria della vite, la riflessione del calore da parte delle pietre per favorire la piena maturazione delle uve e un piccolo stress idrico che evita l'eccessiva produzione di foglie e concentra l'energia della vite sui frutti.
- Riteniamo che la migliore enologia sia fatta solo con materie prime di altissima qualità, per cui viene data la massima importanza al vigneto e alla cura con cui vengono preparate le uve: i vigneti sono seguiti a mano con molta attenzione e la produzione è molto bassa (1-1,5 kg per vite).

# CANTINA



- La nostra cantina di recente costruzione ci permette di trasformare le nostre uve in vino sotto il nostro pieno controllo, dalla pigiatura all'invecchiamento, all'imbottigliamento e allo stoccaggio.
- Dal 2008 abbiamo installato due tetti fotovoltaici da 50 kW e un forno a cippato, in modo da poter affermare di essere autosufficienti per l'elettricità e il calore.

# VINI



Produciamo:

7 vini bianchi

**Pinot Grigio *Sot Lis Rivis***

**Friulano *Toc Bas***

**Sauvignon *Sottomonte***

**Chardonnay *Siet Vignis***

**Bianco *Latimis***

**Malvasia Istriana *Vigna della Permuta***

**Rhein Riesling *Schulz***



2 vini rossi

**Merlot *Sintesi dei Capitoli***

**Cabernet franc *Cabernet***

1 vino dolce

**Traminer passito *AUR***

## CARATTERISTICHE DEI VINI



- Tutti i vini Ronco del Gelso condividono una specifica personalità: sono vini puliti, equilibrati, concentrati ma mai eccessivi, tutti pensati per accompagnare la buona tavola.
- Le uve bianche vengono pigiate intere cercando di preservare il più possibile gli aromi varietali. Maturano in grandi botti di legno da 25 Hl sulle fecce fini per un anno.
- I vini bianchi sono ricchi di sensazioni di frutta matura, succosi con un corpo salato e minerale, mai eccessivamente acido. Possono durare più di 10 anni in bottiglia e hanno sempre una buona evoluzione nel tempo.
- I vini rossi sono vinificati in modo tradizionale con lunghe macerazioni seguite da un lungo affinamento in legno e presentano tannini morbidi e ricchi di frutta.

## PINOT GRIGIO “SOT LIS RIVIS”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte

Sot Lis Rivis proviene dai vigneti di Pinot grigio piantati in località Sot Lis Rivis, da qui il nome. È un vino opulento a cui il passaggio in botti di rovere mai nuove dona una struttura aromatica che la varietà di per sé non possiede. La vendemmia è il più possibile ritardata per sfruttare una particolare caratteristica dell'uva Pinot grigio che, una volta matura, se lasciata in pianta perde acqua e peso concentrando le note fruttate. Le annate più interessanti sono quelle con giornate calde e asciutte in prossimità della raccolta: queste ci regalano un Pinot grigio Sot Lis Rivis bilanciato con acidità contenuta ed un corpo sostenuto dalla sapidità. L'alcool è sempre elevato ma mai bruciante e concorre con un frutto marcato a dare dolcezza. Il naso agrumeggiante è originale per un Pinot grigio ed è sempre in sintonia con la bocca. Non aspettatevi un vino semplice come molti pensano di questa varietà.



### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** Pinot Grigio R6

**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,2 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco

**Macerazione:** no

**Pressatura:** soffice di uva intera

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 HI per 12 mesi sulla feccia fine

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

Si abbina a moltissimi piatti, ma è gradevolissimo sul crudo di tonno e di spada e su tutte le preparazioni con pesce azzurro. Sopporta bene le marinature di agrumi.

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Pinot grigio SOT LIS RIVIS 2020

**91 p.** - “GUIDA ESSENZIALE AI VINI D’ITALIA 2023” DANIELE CERNILLI

**90 p.** – FALSTAFF WINE GUIDE Italien 2023

### Pinot grigio SOT LIS RIVIS 2019

**92 P.** VINOUS.COM di Antonio Galloni (April 2022 by Eric Guido)

**94 p.** DECANTER (April 2022 Michael Garner)

**90 p.** Eccellenza WEIN.PLUS

**90 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2022”

### Pinot grigio SOT LIS RIVIS 2018

**90 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2021”

**93 p.** 4 VITI – “LA GUIDA AI VINI D’ITALIA VITAE 2021” Associazione Italiana Sommelier

**BEST ITALIAN PINOT GRIGIO** “GUIDA ESSENZIALE AI VINI D’ITALIA 2021” DANIELE CERNILLI

## FRIULANO “TOC BAS”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte



Toc Bas (in friulano significa «pezzo basso») proviene dai vigneti di Friulano piantati nella zona bassa di Cormons. Come tanti vitigni autoctoni italiani ha un frutto lontano dal cosiddetto gusto internazionale, ma questo non significa che sia un vino minore. Le note di nocciola e mandorla amara sostituiscono la mela, la pesca o l'albicocca dei vitigni internazionali. Il corpo è possente, ricco di glicerina ed è caratterizzato da una lieve tannicità che ricorda la stecca di liquirizia. Chiude in bocca in un modo leggermente amaro, ma al contrario di ciò che si potrebbe pensare questo gli dona finezza e nobiltà. Ha sempre un bellissimo colore verdognolo.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** una selezione aziendale più il clone R14

**Produzione a ceppo:** 1,5- 2,0 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco

**Macerazione:** no

**Pressatura:** soffice di uva intera

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi sulla feccia fine

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

E' il vino da abbinamento per eccellenza. Sta bene su tantissimi piatti, in particolare sul prosciutto, sui carpacci di carne e di pesce, con primi di pasta o riso quando possiedono tendenza al dolce conferita dall'amido.

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Friulano TOC BAS 2020

**92 p.** - “GUIDA ESSENZIALE AI VINI D’ITALIA 2023” DANIELE CERNILLI

**93 p.** 4 VITI – “LA GUIDA AI VINI D’ITALIA VITAE 2023” Associazione Italiana Sommelier

**91 p.** – FALSTAFF WINE GUIDE Italien 2023

### Friulano TOC BAS 2019

**91 p.** VINOUS.COM di Antonio Galloni (April 2022 by Eric Guido)

**93 p.** 4 VITI – “LA GUIDA AI VINI D’ITALIA VITAE 2022” Associazione Italiana Sommelier

**90 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2022”

**93 p.** – DECANTER June 2021 (ESPERT’S CHOICE by Michael Garner)

### Friulano TOC BAS 2018

**92 p.** – VINOUS. COM di Antonio Galloni  
**CORONA 4 STELLE** - GUIDA “VINI BUONI D’ITALIA 2021” TOURING EDITORE

**93 p.** - “GUIDA ESSENZIALE AI VINI D’ITALIA 2020” DANIELE CERNILLI

**92 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2021”



## CHARDONNAY “SIET VIGNIS”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte

Sono sette le vigne di Chardonnay che compongono il Siet Vignis: la loro somma non supera i tre ettari. Seppure si coltivi in tutto il mondo, lo Chardonnay, si può considerare un autoctono del Friuli. Va ricordato che come altri vitigni di origine francese è presente nel Goriziano da oltre un secolo e mezzo, qui si è ben adattato al nostro clima e ai nostri terreni con grandi e costanti risultati enologici. Il Siet Vignis è affinato in botti di legno da 25 Hl, dove rimane per 12 mesi sui suoi lieviti. Ha note aggrumate con sentori di mela golden e frutta tropicale. E' un vitigno internazionale di grande pregio che si è lasciato plasmare dal territorio prendendone il carattere.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 6000 piante/Ha  
**Sistema d'allevamento:** Guyot  
**Cloni presenti:** R8, 96, 95, 548  
**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,4 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco  
**Macerazione:** no  
**Pressatura:** uva diraspata  
**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati  
**Affinamento:** in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi sulla feccia fine  
**Malolattica:** svolta in parte

### ABBINAMENTI

Va benissimo su preparazioni a base di salse bianche, sulle minestre, sulle carni bollite e salsate.

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Chardonnay SIET VIGNIS 2020

**91 p.** 4 VITI – “LA GUIDA AI VINI D’ITALIA VITAE 2023” Associazione Italiana Sommelier

**93 p.** – FALSTAFF WINE GUIDE Italien 2023

**90 p.** – WEIN.PLUS 2022

### Chardonnay SIET VIGNIS 2019

**93 p.** VINOUS.COM di Antonio Galloni (April 2022 by Eric Guido)

**92 p.** “5StarWines the Book” 2022 - VINITALY INTERNATIONAL WINE AWARD

**91 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2022”

### Chardonnay SIET VIGNIS 2018

**90 p.** VINOUS.COM di Antonio Galloni

**91 p.** WINE ADVOCATE (RobertParker.com February 2021 by Monica Larner)

**92 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2021”

## SAUVIGNON “SOTTOMONTE”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte



Il Sauvignon è un vitigno difficile da coltivare e trasformare in vino, ma proprio per questo dà grandi soddisfazioni a chi lo produce bene. I vigneti sono posizionati a Cormons ai piedi della collina dove i terreni sono più profondi e limosi e conservano meglio l'umidità. Pieno, morbido, equilibrato nonostante alcool e acidità elevate. Possiede note aromatiche delicate tipiche della qualità. Viene affinato in botti ovali da 25 HI sempre sui lieviti totali e va in bottiglia nell'autunno dell'annata successiva alla vendemmia. E' un vino verticale mai mediterraneo, più che in altri vini è curata la conduzione, ovvero la bocca mantiene quel che il naso ha promesso con buona pressione gustativa equilibrio ed eleganza.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** R3, 242, 277, 108

**Produzione a ceppo:** 0,8 - 1,0 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco

**Macerazione:** in pressa per 12-18 ore a freddo

**Pressatura:** uva diraspata

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 HI per 12 mesi sulla feccia fine

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

Con arrostiti di pesce bianco, asparagi, frutti di mare, crostacei e preparazioni che prevedono l'uso di erbe aromatiche come timo e rosmarino.

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Sauvignon SOTTOMONTE 2020

**91 p.** 4 VITI – “LA GUIDA AI VINI D’ITALIA VITAE 2023” Associazione Italiana Sommelier

**91 p.** – FALSTAFF WINE GUIDE Italien 2023

### Sauvignon SOTTOMONTE 2019

**93 P.** VINOUS.COM di Antonio Galloni (April 2022 by Eric Guido)

**90 p.** I migliori vini bianchi d’Italia Gli Oscar bianchi di Winesurf.it

**91 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2022”

### Sauvignon SOTTOMONTE 2018

**91 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2021”



## **MALVASIA “VIGNA DELLA PERMUTA”**

DOC Friuli Isonzo

La Malvasia istriana è un vitigno autoctono tipico della nostra zona. Il clima e le ghiaie della pianura isontina sono l'ideale per questo vitigno, che ama terreni caldi e asciutti e una certa vicinanza al mare. Matura per un anno in botti grandi da 25 Hl. Presenta sempre una caratteristica acidità salmastra ed un corpo persistente e perfettamente riconoscibile per la particolare personalità. Al naso si percepiscono sensazioni marine, note di anice e frutta matura e le speziature tipiche dei vini dell'Isonzo.

### **NEL VIGNETO**

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha  
**Sistema d'allevamento:** Guyot  
**Cloni presenti:** selezione aziendale  
**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,2 Kg

### **IN CANTINA**

**Vinificazione:** in bianco  
**Macerazione:** in pressa per 12-18 ore a freddo  
**Pressatura:** uva diraspata  
**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati  
**Conservazione e stoccaggio:** in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi sulla feccia fine  
**Malolattica:** non svolge la malolattica

### **ABBINAMENTI**

E' ideale servito fresco su piatti di pesce alla griglia o pesce bianco cotto al forno. Ottimo come aperitivo è un vino estivo per eccellenza.

## **RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE**

### **Malvasia VIGNA DELLA PERMUTA 2020**

**90 p.** – FALSTAFF WINE GUIDE Italien 2023

**95 p.** FACCINO - “GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2023” DANIELE CERNILLI

### **Malvasia VIGNA DELLA PERMUTA 2019**

**91+ p.** VINOUS.COM di Antonio Galloni  
(April 2022 by Eric Guido)

**94 p.** – Passionegourmet.it (recensione Angelo Sabbadin)

**90 p.** – “5StarWines the Book” 2022 - VINITALY INTERNATIONAL WINE AWARD

### **Malvasia VIGNA DELLA PERMUTA 2018**

**4 STELLE + CORONA** - GUIDA “VINI BUONI D'ITALIA 2021” TOURING EDITORE

## BIANCO "LATIMIS"

DOC Friuli Isonzo



Latimis è un uvaggio realizzato con Pinot bianco, Riesling e una piccola percentuale di Traminer aromatico. Le proporzioni tra i vitigni sono variabili tra un'annata e l'altra. La personalità di questo vino è molto legata alla presenza del Riesling e del Traminer che donano una aromaticità intensa, di stampo germanico, mentre il Pinot bianco conferisce un frutto maturo e fine. E' vinificato in acciaio e affinato in botti di legno da 25HL, dove rimane per 12 mesi. I vitigni che lo compongono sono sempre ben amalgamati fra di loro come si richiede ad un uvaggio o meglio ad un vinaggio termine più corretto in questo caso. È un vino equilibrato, grasso, intenso.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** piante/Ha Traminer 4500, Riesling e Pinot Bianco 5700

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** diversi

**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,5 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco

**Macerazione:** no

**Pressatura:** soffice di uva intera

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 HL per 12 mesi sulla feccia fine

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

E' il classico vino di entrata, da aperitivo, da abbinare agli stuzzichini.



## RIESLING "SCHULZ"

IGT Venezia Giulia

Forse il Friuli non è la casa del Riesling renano (qui il clima non è certo quello dell'Alsazia, per cui non aspettatevi un Riesling tedesco), ma il risultato è sicuramente buono. Ottime l'acidità e l'aromaticità che nel tempo evolvono verso le tipiche note di idrocarburi. Lo preferisco vecchio di almeno due anni quando modifica il suo carattere acquisendo maggiore personalità.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** R1

**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,5 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** appassimento veloce in fruttaia

**Macerazione:** no

**Pressatura:** uva intera

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

**Conservazione e stoccaggio:** conservato in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

Si sposa bene ai primi conditi con burro fuso, dove grazie all'acidità aiuta a pulire la bocca.

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Riesling SCHULZ 2020

**5 Grappoli** - GUIDA "BIBENDA 2023"

### Riesling SCHULZ 2019

**90 P.** VINOUS.COM di Antonio Galloni

(April 2022 by Eric Guido)

**5 Grappoli** - GUIDA "BIBENDA 2022"

### Riesling SCHULZ 2018

**5 Grappoli** - GUIDA "BIBENDA 2021"

**94 p.** - "GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2020" DANIELE CERNILLI

## ROSATO "ROSIMI"

IGT Venezia Giulia

Un rosato è l'anima dell'uva rossa. Se un'uva a bacca rossa non viene macerata, ma viene immediatamente spremuta come un'uva bianca, si possono ottenere dei vini di nervo e carattere. Il Rosimi è fatto così. Si ottiene da uve Merlot e per un anno matura in botti di legno grande da 25 ettolitri sempre sui lieviti totali, qui gli aromi si addolciscono e gli spigoli si arrotondano creando una crema di sapori ampi e complessi.



### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** R3 e 188

**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,5 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco

**Macerazione:** no

**Pressatura:** uva intera

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 19°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

È un vino da atmosfere estive, da aperitivo o su piatti freddi, crudi di pesce e verdure crude.



## MERLOT “SINTESI DEI CAPITOLI”

DOC Friuli Isonzo Rive Alte

Il Merlot in Friuli trova il suo ambiente ideale. Densità di impianto elevate, produzioni basse e maturazioni molto spinte concentrano ulteriormente le uve. Le macerazioni lunghe e l'affinamento in barrique per due anni ne esaltano le caratteristiche enologiche. Il vino è pieno e robusto, caratterizzato da tannini dolci ed un'elegante speziatura al naso. La bocca è cremosa, concentrata e profonda. È un vino ambizioso e aristocratico.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** Merlot R3 e 188

**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,5 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in rosso

**Macerazione:** sì per 20 giorni

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 26°C con lieviti selezionati

**Affinamento:** in barrique per 2 anni e 1 anno in bottiglia

**Malolattica:** svolge completamente la malolattica

### ABBINAMENTI

È un vino da arrostiti, in particolare coniglio e pollame, umidi di carne rossa, formaggi a pasta gialla di media stagionatura (Montasio).

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Merlot SINTESI DEI CAPITOLI 2017

**92 p.** – VINOUS.COM di Antonio Galloni (April 2022 by Eric Guido)

### Merlot SINTESI DEI CAPITOLI 2016

**89 p.** – VINOUS.COM di Antonio Galloni

**90 p.** – WINE ADVOCATE

(RobertParker.com February 2021 by Monica Larner)

**93 p.** - “GUIDA ESSENZIALE AI VINI D’ITALIA 2021” DANIELE CERNILLI

### Merlot SINTESI DEI CAPITOLI 2012

**91 p.** 3 STELLE - GUIDA ORO “I VINI DI VERONELLI 2016”

# RONCO DEL GELSO

## “CABERNET”

DOC Friuli Isonzo



È composto da uve Cabernet franc e uve Carmenere fino a poco tempo fa confuse nei vigneti friulani. Abbiamo accertato che i vigneti più vecchi destinati a produrre questo vino sono dei Carmenere, mentre solo gli impianti più recenti sono di Cabernet Franc. Per questo motivo in etichetta riportiamo solo la definizione Cabernet riassuntiva dei due vitigni e consentita dalla doc in questa situazione. E' affinato per un anno in acciaio sulle fecce totali con lo scopo di mitigare gli spigoli di un carattere irruento. Il risultato è un vino di carattere, mai pesante, dal colore brillante e intenso, privo di una struttura tannica possente ma con una piacevole rotondità e finezza.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 5700 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** 30% R9 Carmenere caratterizzato da gusto erbaceo - 70% cloni di origine francese ricchi di tannini dolci

**Produzione a ceppo:** 1,0 - 1,5 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in rosso

**Macerazione:** uva diraspata per 15 giorni

**Fermentazione:** a temperatura controllata di 26°C con lieviti selezionati

**Conservazione e stoccaggio:** in acciaio per 12 mesi sulle fecce

**Malolattica:** svolge completamente la malolattica

### ABBINAMENTI

E' un ottimo abbinamento con carni alla griglia o hamburger. Nelle osterie friulane da sempre si accompagna al salame e al formaggio.

## TRAMINER PASSITO "AUR"

IGT delle Venezie



Come nasce un vino? In una azienda come la mia di certo non nasce da chissà quali studi di mercato, ma più facilmente da una intuizione, da una convinzione del sottoscritto o di un altro membro della famiglia. Con sincerità devo dire che mai avrei pensato di fare un vino dolce, ma sta capitando. Per l'Aur è andata così: qualche anno fa un terreno confinante ai nostri è stato messo in vendita, l'occasione era ghiotta, mutuo bancario e acquisto fatto. Fin qui tutto bene, ma il problema vero lo dovevo ancora affrontare: quel terreno di 18000 metri quadrati è vitato a Traminer e se c'è un vino che non mi piace è proprio il Traminer secco. L'attrito tra un naso dolce e aromatico e una bocca secca e salata è l'opposto della conduzione che cerco di dare ai miei vini. In quel periodo di Traminer ne ho assaggiati tantissimi provenienti da tutto il mondo, ma la mia convinzione non è stata scalfita. Solo quelli con residuo dolce mi convincevano e di più i passiti. Da queste degustazioni è nato il progetto di questo vino dolce che ho chiamato AUR che in friulano significa oro. Ho costruito una sala di appassimento e ho cercato di capire come si fa un vino dolce di qualità partendo da una uva di qualità. Il risultato è in una bottiglia da 0,375 cl che speriamo piaccia al consumatore.

### NEL VIGNETO

**Densità d'impianto:** 4000 piante/Ha

**Sistema d'allevamento:** Guyot

**Cloni presenti:** sconosciuti

**Produzione a ceppo:** 1,5 – 2,0 Kg

### IN CANTINA

**Vinificazione:** in bianco di uva passita

**Macerazione:** no

**Fermentazione:** con lieviti selezionati

**Affinamento:** in botti di rovere di piccola dimensione per 6 mesi

**Malolattica:** non svolge la malolattica

### ABBINAMENTI

È un vino da meditazione o fine pasto, ha un ottimo abbinamento con i formaggi a pasta molle e i caprini. Ottimo anche con il foie gras.

## RATINGS DELLE ULTIME 3 ANNATE

### Traminer passito AUR 2017

**94 p.** - "GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2023" DANIELE CERNILLI

**4 STELLE + CORONA** - GUIDA "VINI BUONI D'ITALIA 2023" TOURING EDITORE

**94 p.** 3 STELLE ORO - GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI 2023"

**91 p.** - FALSTAFF WINE GUIDE Italien 2023

**92 p.** - VINOUS. COM di Antonio Galloni (April 2022 by Eric Guido)

### Traminer passito AUR 2016

**94 p.** - WINE ADVOCATE

(RobertParker.com February 2021 by Monica Larner)

**93 p.** - GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI 2019"

### Traminer passito AUR 2013

**94 p.** - GILBERT & GAILLARD

INTERNATIONAL WINE GUIDE 2017

**GOLD + TROPHY** - IWC INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2017

**95 p.** SUPER 3 STELLE - GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI 2017"



**RONCO DEL GELSO**

AZ.AGR.RONCO DEL GELSO DI BADIN GIORGIO  
Via Isonzo 117 – 34071 CORMONS (GO) ITALY

Tel +39 0481 61310  
Mob +39 3355427157

WEB: [www.roncodeigelso.com](http://www.roncodeigelso.com)  
Email: [info@roncodeigelso.com](mailto:info@roncodeigelso.com)  
FB: [roncodeigelsowinery](https://www.facebook.com/roncodeigelsowinery)  
IG: [roncodeigelso](https://www.instagram.com/roncodeigelso)