Alma Pinot Bianco e crudo di Ragogna: l’eccellenza del Friuli in tavola

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Giugno 2026



La cantina Le Monde celebra la stagione estiva con Alma Pinot Bianco DOC, un vino della linea “Icone” dalla grande versatilità e dal potenziale evolutivo eccezionale. L’eccellenza friulana trova la sua massima espressione nell’elegante abbinamento con il prosciutto crudo 18 mesi di Ragogna, uniti sotto l’egida del marchio regionale a tutela del territorio.

L’estate, con la sua luce intensa, i momenti conviviali all’aperto e la voglia di leggerezza, diventa per **Le Monde** l’occasione per celebrare il profondo legame tra vino, territorio e stagionalità attraverso una delle etichette più rappresentative della collezione “Icone”: **Alma Pinot Bianco**

DOC. Nate dalle vigne più longeve della tenuta, le “Icone” rappresentano la sintesi più autentica dello stile Le Monde. Vini identitari, capaci di esprimere il carattere del territorio friulano attraverso struttura e autenticità, valorizzando una viticoltura profondamente connessa alla terra d’origine.

Alma Pinot Bianco DOC: un’icona di carattere

Alma Pinot Bianco DOC incarna perfettamente lo spirito della stagione estiva grazie alla sua **grande versatilità gastronomica**. Dopo una macerazione a freddo pre-fermentativa di 12-24 ore e una pressatura soffice, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata. La lenta fermentazione preserva gli aromi varietali fondamentali per un vino con un importante potenziale evolutivo, superiore ai dieci anni.

Nel calice Alma si presenta con un giallo paglierino brillante dai riflessi dorati. Il profilo olfattivo è intenso e profondo, con note di frutta esotica matura, pesca bianca e delicate sfumature minerali di pietra focaia. In bocca è vellutato, sapido ed equilibrato, con una struttura calda e una lunga persistenza che lo rendono ideale in accompagnamento ad antipasti delicati e preparazioni dai sapori raffinati.

L’abbinamento con Il Prosciutto Crudo di Ragogna

È proprio in questa ricerca di armonia tra territorio e tavola che nasce l’abbinamento con il **prosciutto crudo giovane 18 mesi** del **Prosciuttificio Flli Molinaro** **di Ragogna**, selezionato dall’**enologo Giovanni Ruzzene** per la sua delicatezza e per il perfetto equilibrio con la struttura di Alma. L’acidità del vino e la dolcezza della stagionatura del prosciutto permettono ai due prodotti di armonizzarsi perfettamente, creando un pairing raffinato e ideale per la convivialità

estiva.

Da oltre quarant’anni, i F.lli Molinaro custodiscono una delle tradizioni gastronomiche più autentiche del Friuli-Venezia Giulia, producendo prosciutti senza conservanti né additivi secondo lavorazioni tramandate nel tempo. La posizione geografica dell’azienda, tra il Monte di Ragogna e il fiume Tagliamento, favorisce una stagionatura naturale resa unica dall’aria salubre e da condizioni climatiche particolarmente favorevoli.

Il marchio Io Sono Friuli Venezia Giulia

A unire Le Monde e il Prosciuttificio F.lli Molinaro è anche il marchio “**Io Sono Friuli Venezia Giulia**”, riconoscimento che rappresenta molto più di una certificazione: un impegno concreto nella valorizzazione delle radici, della filiera e dell’identità regionale. Un simbolo che racconta un territorio fatto di lavoro, cultura e saperi tramandati nel tempo, portando il Friuli-Venezia Giulia nel mondo attraverso le sue eccellenze.

Punti chiave

1. **L’eccellenza della linea Icone esprime l’autenticità di Le Monde** con il versatile Alma Pinot Bianco DOC.
2. **Il potenziale evolutivo di Alma supera i dieci anni**, grazie a una lenta fermentazione e profumi complessi.
3. **L’abbinamento gastronomico ideale unisce la sapidità del vino alla dolcezza del prosciutto crudo** di Ragogna 18 mesi.
4. **Il marchio regionale condiviso “Io Sono Friuli Venezia Giulia”** certifica l’impegno verso la valorizzazione della filiera locale.