vinetur

Le Monde convierte su Alma Pinot Bianco en emblema del verano friulano

La bodega lo presenta con prosciutto de Ragogna para reforzar el origen común de Friuli Venezia Giulia

jueves 4 de junio de 2026



La bodega Le Monde ha presentado este jueves, 4 de junio, una propuesta para la temporada de verano centrada en uno de sus vinos blancos de referencia, Alma Pinot Bianco DOC, junto con prosciutto crudo de Ragogna curado durante 18 meses por el Prosciuttificio F.lli Molinaro. La iniciativa se ha comunicado desde Prata di Pordenone, en la provincia italiana de Pordenone, y vincula dos productos del Friuli Venezia Giulia bajo el sello regional “Io Sono Friuli Venezia Giulia”.

Según la información difundida por la empresa, Alma Pinot Bianco DOC forma parte de la colección “Icons” de Le Monde, una gama elaborada a partir de los viñedos más antiguos de la propiedad. La bodega explica que con esta línea busca expresar el perfil del territorio friulano a través de vinos con estructura y una elaboración ligada al origen.

En el caso de este pinot bianco, Le Monde indica que el proceso incluye una maceración prefermentativa en frío de entre 12 y 24 horas, seguida de un prensado suave y una fermentación a temperatura controlada. La firma señala que este método permite conservar los aromas varietales de la uva y favorecer una capacidad de guarda superior a diez años.

La nota técnica facilitada por la bodega describe un vino de color amarillo pajizo con reflejos dorados, con aromas de fruta exótica madura, melocotón blanco y recuerdos minerales. En boca, lo presenta como un blanco equilibrado, con acidez, volumen y persistencia, pensado para acompañar aperitivos delicados y platos de sabor fino.

La elección del prosciutto crudo procede del Prosciuttificio F.lli Molinaro, situado en Ragogna. Le Monde explica que su enólogo, Giovanni Ruzzene, seleccionó esta pieza por su equilibrio y por su afinidad con la estructura del vino. La combinación se apoya, según la empresa, en la relación entre la acidez del pinot bianco y el punto dulce que desarrolla el jamón durante la curación.

El Prosciuttificio F.lli Molinaro lleva más de cuarenta años dedicado a esta elaboración tradicional del Friuli Venezia Giulia. La compañía afirma que produce sus piezas sin conservantes ni aditivos y mediante métodos artesanales transmitidos entre generaciones. También atribuye parte del resultado a su ubicación entre el monte Ragogna y el río Tagliamento, una zona que ofrece condiciones favorables para la

curación natural.

La presentación conjunta del vino y el prosciutto tiene además un componente de promoción territorial. Ambas empresas forman parte del sello “Io Sono Friuli Venezia Giulia”, una marca que identifica productos y proyectos vinculados a la región. Para las dos firmas, esta adhesión sirve para reforzar el origen local de sus materias primas y su pertenencia a una misma cadena agroalimentaria.

Con esta acción, Le Monde asocia su oferta estival a un maridaje basado en productos del mismo territorio y en una idea de consumo ligada a la mesa al aire libre y a platos sencillos. La bodega sitúa así a Alma Pinot Bianco DOC como uno de los vinos con los que quiere ganar presencia durante los meses de verano dentro de su catálogo.

Le Monde tiene su sede en Prata di Pordenone y trabaja con variedades habituales del noreste italiano. En esta ocasión ha optado por unir uno de sus blancos más representativos con un alimento muy ligado a la tradición cárnica regional. El mensaje comercial pone el foco en la identidad del Friuli Venezia Giulia y en el valor de asociar vino y gastronomía bajo un mismo origen geográfico.

La comunicación remitida por la empresa no incluye datos sobre producción anual, precio de venta ni mercados concretos para esta propuesta. Tampoco precisa si el maridaje formará parte de acciones promocionales abiertas al público o si se limitará a campañas de comunicación y relaciones públicas durante los próximos meses.