



RONCO MARGHERITA

Cabernet Franc

L'azienda ha ottenuto la **certificazione biologica**, sia a livello di operazioni agronomiche che enologiche, ciò prevede l'utilizzo di metodi di lavorazione a bassissimo impatto, dalla concimazione organica dei terreni alla lotta integrata per la difesa fitosanitaria, al fine di promuovere le produzioni e valorizzare le risorse umane e naturali della propria azienda, nonché di avviare una ricerca maggiormente strategica di comunicazione e commercializzazione.

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli Venezia Giulia

VITIGNO:

100% Cabernet Franc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

VENDEMMIA:

La vendemmia inizia, generalmente intorno la prima settimana di ottobre, successivamente l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica e delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene lasciato a maturare nei serbatoi in acciaio inox per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.

COLORE:

Rosso rubino intenso tendente al violaceo

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Profumo intenso, ampio, con tipici sentori di frutta a bacca rossa che ricordano l'amarena, la mora e il ribes, ben legati ad un sottofondo erbaceo caratteristico del vitigno. Al palato si dimostra asciutto, schietto e corposo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Si accompagna bene a spuntini veloci di salumi o piatti elaborati come brasati ed altre di carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% vol

AZIENDA AGRICOLA RONCO MARGHERITA

Tenuta di Pinzano al Tagliamento

Via XX Settembre, 106A - 33094 Pinzano al Tagliamento (PN)

Tel.: (+39) 0432.950845

www.roncomargherita.it - info@roncomargherita.it

