



RONCO MARGHERITA

# Gjercia

PAS DOSÉ

Metodo Classico 40 mesi sui lieviti da Ribolla Gialla

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 % Ribolla Gialla

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot con sesto d'impianto di 6000 piante per ettaro.

## VENDEMMIA:

La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti e prosegue fino ad inizio ottobre.

Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox dove avverrà la prima fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato maturare negli stessi contenitori per alcuni mesi. Ben altri 40 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti ne esaltano il processo di rifermentazione, dopodiché le bottiglie vengono poste orizzontalmente in degli appositi cavalletti, detti pupitres, vengono manualmente e giornalmente fatte girare ed inclinate poi per permettere ai lieviti di sedimentare verso il collo della bottiglia, prima della sboccatura o dégorgeement finale, detto "à la volée", così come voleva l'arte e la tradizione antica.

## COLORE:

Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

## NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Spumante elegante, regala un perlage sovraffine. Aromi fruttati ed intensi di albicocca e pesca, accompagnano all'olfatto una nota di lievito e di pane tostato. La mineralità dona freschezza ed armonia a vari piatti.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto come antipasto con crudité di verdure e pinzimonio, carni bianche, scaloppine dai sapori agrumati che ne esaltano i suoi profumi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°C

## GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% 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

