



# Ovalis

RONCO MARGHERITA

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:**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

**VENDEMMIA:**

Il rito della vendemmia comincia dalla metà di settembre, con la maturazione dell'uva e prosegue, nelle diverse ubicazioni dei vigneti, con l'opera di schiacciamento manuale del picciolo, per avviare il periodo di appassimento sulla pianta fino ad inizio ottobre. La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15/20 giorni di appassimento, generalmente intorno alla prima metà 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 10 giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura ed il vino conclude la sua fermentazione alcolica e malolattica in barriques di rovere francese (225l) per 18 mesi. Concluso tale periodo, segue il taglio dei vini e l'affinamento in bottiglia per circa 6 mesi prima di mettere il prodotto in commercio.

**COLORE:**

Rosso rubino

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**

Ha un bouquet che richiama l'amarena, i piccoli frutti, le spezie e la vaniglia. Al palato risulta morbido e corposo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Ottimo con carni rosse, zuppe e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

17 -18° C

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,5% 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

