



Parvus Piculit Neri

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:
100% Piculit Neri

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 12 mesi. Concluso tale periodo, segue l'affinamento in bottiglia per circa 6 mesi prima di mettere il prodotto in commercio.

COLORE:
Rosso rubino chiaro

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
La tipicità della piccola bacca, da cui deriva ne regala un profumo unico e fine, dal bouquet che richiama i frutti rossi, la marasca e le spezie. Tannico e caldo, al palato risulta corposo, regalando note di estrema eleganza ed intensità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Ottimo con carni di selvaggina, specie petto d'anatra cucinato al melograno che ne ricorda il colore, formaggi stagionati come quelli ubriachi, invecchiati nelle vinacce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
17 -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

