



RONCO MARGHERITA

Pastello Rosso

Vino Spumante Extra Dry

La Collezione Pastelli nasce da un territorio unico come Pinzano al Tagliamento, che si erge tra l'alta pianura friulana e i primi rilievi pedemontani nella splendida Val d'Arzino e che conserva ancora l'unicità dei vitigni autoctoni originali.

Un bianco e un rosso frizzanti: freschi, vivaci e diretti come due bambini che crescono puri in collina. È questa l'immagine che abbiamo dei nostri due nuovi vini ed è per questo motivo che ci è parso naturale far disegnare proprio ai bambini la loro etichetta. In occasione della festa della vendemmia, ogni anno infatti organizziamo un concorso di disegno aperto soltanto ai bambini. Ogni anno il disegno più bello diventa l'etichetta del nuovo Pastello.

VINIFICAZIONE:

Si procede con la pressatura dell'uva intera per l'ottenimento del mosto che andrà a fare la prima fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Ottenuto il vino base si procede con la presa di spuma attraverso il metodo Charmat-Martinotti. Il vino viene lasciato maturare in autoclave per circa 2 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento, a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.

IL VINO:

Da uve Forgiarin al 100%, il vino si presenta di colore rosso rubino brillante. La sua caratteristica è un bouquet di frutta fresca rossa come ciliegia, fragola e lampone e si presenta elegante ed equilibrato. In bocca conserva la sua eleganza e ha una marcata acidità. Si abbina perfettamente a piatti grassi a base di carne suina, ma anche a base di agnello e oca, oltre che a formaggi ad alto contenuto di grasso. Consigliato con il musetto, piatto tradizionale veneto e friulano. La gradazione alcolica è di 11,5% Vol. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8-10°C.



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