



Pinot Nero

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% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot con sesto d'impianto di 5000 viti per ettaro

VENDEMMIA:
La vendemmia comincia nell'ultima decade di settembre dopo un'attenta verifica della maturazione fenolica.

VINIFICAZIONE:
L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata, successivamente viene avviata la fermentazione a temperatura controllata all'interno di vinificatori in acciaio inox. A cadenza regolare vengono effettuati sia dei rimontaggi che dei delestage per favorire l'estrazione della componente fenolica ed aromatica. Finita la fermentazione viene svinato e posto in barrique di rovere francese dove effettuerà la fermentazione malolattica. Segue successivamente l'affinamento nelle stesse barrique per 12 mesi, dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per 6 mesi prima di essere posto in commercio.

COLORE:
Rosso rubino chiaro

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Delicato al palato ed elegante al naso è caratterizzato da note fruttate che ricordano frutta di sottobosco nonché speziate che ricordano il pepe e il thé. In bocca si presenta fresco e avvolgente, ricco di polpa e tannini setosi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Perfetto in abbinamento con piatti di carne rossa delicata, si sposa molto bene anche con piatti a base di funghi porcini, nonché con il risotto al tartufo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
17 -18° 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

