



# Prosecco DOC

## BRUT

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% Glera

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4000 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 raccolta prima della maturità tecnologica per poter avere una buona acidità, 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.

**COLORE:**  
Giallo paglierino scarico

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**  
Con perlage fine e persistente, un bouquet floreale e fruttato dove si ritrovano note di glicine, acacia e mela golden. Al palato si dimostra fresco e brioso.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
Conosciuto tipicamente come vino da aperitivo, in realtà la versione brut si accompagna bene durante l'intero pasto, da risotti alle verdure a piatti marinari.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
8 -10° C

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
11,5% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:**  
8 gr/lt.

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](http://www.roncomargherita.it) - [info@roncomargherita.it](mailto:info@roncomargherita.it)

