



RONCO MARGHERITA

Prosecco D.O.C.

ROSÉ MILLESIMATO BIO BRUT

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:
DOC

VITIGNO:
Prosecco DOC, Pinot Nero

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 40 giorni. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.

COLORE:
Rosa tenue, con perlage fine e persistente

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Un bouquet floreale e fruttato dove si ritrovano note di rosa, fragola e marasca. Al palato si dimostra asciutto e piacevolmente acidulo

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Ottimo accompagnamento con dei risotti di verdure o pesce, perfetto connubio con piatti a base di funghi, intrigante l'abbinamento con i crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8-10° C

GRADAZIONE ALCOLICA:
12% 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 - info@roncomargherita.it

