



RONCOMARGHERITA

SCHIOPPETTINO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

100% Schioppettino

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro

VENDEMMIA:

La vendemmia comincia 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 delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Frequenti i rimontaggi favoriscono il passaggio del colore e delle componenti nobili dalle bucce al mosto in fermentazione. Il vino rimarrà a riposare in barrique di rovere per almeno 24 mesi, per poi passare all'affinamento in bottiglia ed essere messo in commercio.

COLORE:

Si presenta in un rosso scuro con riflessi violacei.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Si apre al naso con profumi eleganti e decisi, che ricordano i fichi secchi, presenta aromi balsamici del legno e leggero sottofondo di frutti a bacca nera. In bocca è ampio e deciso, avvolgente e vellutato mostrando comunque vigore. Ottima la componente nobile dei tannini.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È perfetto accompagnato con arrostiti importanti, carni rosse e selvaggina. Ottimo con formaggi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C

GRADAZIONE ALCOLICA:

14% 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

