



RONCO MARGHERITA

TAZZELENICHE

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli Colli Orientali

VITIGNO:

100% Tazzelenghe

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro

VENDEMMIA:

I grappoli dopo aver subito un diradamento in pianta nel mese di giugno vengono raccolti a mano. La vendemmia comincia generalmente intorno all'inizio ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

VINIFICAZIONE:

Dopo una delicata diraspatura e pressatura, il mosto fermenta sulle bucce per circa 15 giorni, con diversi rimontaggi, fino alla svinatura.

Il vino viene fatto affinare in barrique di rovere per circa 24 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

COLORE:

Colore rosso intenso, con riflessi violacei.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Vino e robusto che si ammorbidisce a seguito dell'affinamento. Il bouquet è ampio e piacevole con richiami al tabacco e cioccolato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È perfetto accompagnato con selvaggina. Ottimo con formaggi invecchiati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

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