



RONCO MARGHERITA

FRIULANO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli Venezia Giulia

VITIGNO:

100% Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

VENDEMMIA:

La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori per circa 5 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 chiaro brillante

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Al naso si percepiscono le sue spiccate caratteristiche varietali, con sentori che ricordano la mandorla amara. Assaporandolo si apprezza il suo gusto equilibrato, elegante, sapido. Il tutto viene esaltato da una buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Il vino, ottimo come aperitivo, si abbina bene a formaggi freschi, salumi e in particolare al prosciutto crudo di San Daniele. Si presta altresì ad accostamenti con piatti a base di carni bianche o pesce ed in stagionalità ottimo con asparagi o tipici piatti con erbe spontanee di campagna, come ad esempio il luppolo selvatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10 - 12° C

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% 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

