



RONCO MARGHERITA

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Friuli Venezia Giulia

**VITIGNO:**  
100% Refosco dal Peduncolo Rosso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**  
Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

**VENDEMMIA:**  
La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15/20 giorni di appassimento, 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 e fenolica, delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene lasciato a maturare nei serbatoi in acciaio inox 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:**  
rosso rubino intenso con riflessi purpurei

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**  
Ha un bouquet ricco e intenso, con note fruttate che ricordano la marasca, la prugna e i piccoli frutti. Al palato si ritrovano le sensazioni percepite all'olfatto piacevolmente legate ad una leggera tannicità.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
È perfetto accompagnato con carni grasse tipico stinco di maiale al forno, pollame o selvaggina o lessi tipici in salmì.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
16-18° 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

