



RONCO MARGHERITA

RIBOLLA GIALLA

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE:
Friuli Venezia Giulia

VITIGNO:
100% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Doppio Capovolto 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, 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 con lievi riflessi verdognoli

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, e fragrante. Si snoda su note di fiori d'acacia, pesca gialla e mela cotogna. Asciutto e sapido, è esaltato da una buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce, timballi di pesce, zuppe e passati di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 - 10° 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

