



RONCO MARGHERITA

Rugus

L'azienda ha ottenuto la **certificazione biologica**, sia a livello di operazioni agronomiche che enologiche, ciò prevede l'utilizzo di metodi di lavorazione a bassissimo impatto, dalla concimazione organica dei terreni alla lotta integrata per la difesa fitosanitaria, al fine di promuovere le produzioni e valorizzare le risorse umane e naturali della propria azienda, nonché di avviare una ricerca maggiormente strategica di comunicazione e commercializzazione.

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli Venezia Giulia

VITIGNO:

Forgiari - Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4000 piante per ettaro.

VENDEMMIA:

La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti e prosegue fino ad inizio ottobre. 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 breve macerazione. Successivamente viene pressata in modo soffice, una parte del mosto ottenuto viene messo all'interno di botti di rovere da 30hl e rimane per altri 6 mesi sui propri lieviti, durante i quali svolge la fermentazione malolattica, la restante parte in acciaio inox a temperatura controllata. Ben altri 40 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti ne esaltano il processo di rifermentazione, dopodiché le bottiglie vengono poste orizzontalmente in degli appositi cavalletti, detti pupitres, vengono manualmente e giornalmente fatte girare ed inclinate poi per permettere ai lieviti di sedimentare verso il collo della bottiglia, prima della sboccatura o *dégorgement* finale, detto "à la volée", così come voleva l'arte e la tradizione antica.

COLORE:

Rosso rubino brillante.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Bouquet di frutta fresca rossa come ciliegia, fragola e lampone in bocca si presenta elegante ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo in abbinamento a dei primi a base di carne, o con piatti più sostanziosi e grassi, come importanti bolliti dai sapori di una volta, preziose grigliate, cotechini e salami della tradizione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8°C

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% 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

