



Ucelut

RONCO MARGHERITA

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:
100% Ucelut

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot con sesto d'impianto di 5000 piante per ettaro

VENDEMMIA:
La vendemmia comincia nella prima decade di ottobre dopo un'attenta verifica della maturazione. L'uva, posta in apposite cassetine, viene messa ad appassire senza forzature grazie al particolare microclima che distingue la zona della pedemontana pordenonese.

VINIFICAZIONE:
Dopo circa un mese di appassimento l'uva viene delicatamente diraspata e successivamente pressata con un torchio manuale. Il mosto ottenuto viene chiarificato e successivamente messo a fermentare in piccoli carati di rovere, arrivato a gradazione il lievito si ferma naturalmente lasciando il tipico residuo zuccherino che contraddistingue questo vino. Finita la fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per un periodo di circa 18 mesi, in questo periodo si verifica la lisi dei lieviti che rilasciano mannoproteine. Queste ultime, grazie anche all'utilizzo della barrique, regalano piena rotondità al vino. Dopo l'imbottigliamento segue un periodo di affinamento per circa 6 mesi in locali termocondizionati.

COLORE:
Giallo intenso

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Elegante al naso è caratterizzato da note intense di canditi, pasticceria, albicocca e fico, fuse con sentori di fiori d'arancio, miele d'acacia e un'elegante speziatura. Vino di grande complessità, in bocca è morbido, sapido, con grande equilibrio tra acidità e zuccheri. Retrogusto molto persistente, con sensazioni aromatiche complesse, sulle quali spiccano zenzero e frutta esotica a polpa gialla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Superbo come vino "da meditazione". Partner ideale di formaggi saporiti, piccanti ed erborinati. Eccellente con il foie gras. Perfetto anche della pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12 - 14° 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

