RONCO MARGHERITA

Pinot Grigio

BIO

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% Pinot Grigio

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Doppio Capovolto 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 con lievi riflessi ramati

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Profumo intenso ed ampio, con sentori tipici che ricordano i fiori d'acacia. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, corposo, leggermente acidulo, con retrogusto piacevolmente amarognolo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Ottimo come aperitivo, può essere servito con frittelle di fiori di acacia e sambuco che ne richiamano il gusto. Risotti o primi di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10° C

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5% vol