RONCO MARGHERITA

Prosecco DOC
MILLESIMATO

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% Glera

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 raccolta prima della maturità tecnologica per poter avere una buona acidità, si procede con la pressatura dell'uva intera per l'ottenimento del mosto che andrà a fare la prima fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Ottenuto il vino base si procede con la presa di spuma attraverso il metodo Charmat-Martinotti. Il vino viene lasciato maturare in autoclave per circa 2 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 tenue

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Racchiude in sé le migliori uve della stessa annata così da crearne un perlage fine e persistente che dà la sua massima espressione al palato, dove si ritrova un bouquet floreale dalle note di glicine, acacia e mela golden. Al palato si dimostra fresco e brioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Conosciuto tipicamente come vino da aperitivo, in realtà si accompagna bene durante l'intero pasto, dagli antipasti al dolce, il Prosecco Millesimato rappresenta un vino ideale per ogni tipo di banchetto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8 -10° C

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO:
14 gr/lt.

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