



RONCO MARGHERITA

Goshia

VINO DOLCE

Das Unternehmen hat für agronomische und für önologische Tätigkeiten eine **Bio-Zertifizierung** erhalten, dies beinhaltet die Anwendung von Arbeitsmethoden mit sehr geringen Auswirkungen und im Einklang mit Natur und Umwelt. Beginnend von der organischen Düngung des Bodens, bis zu integrierten Maßnahmen für die pflanzengesundheitliche Abwehr. Mit kontinuierlicher Forschung und einer guten Verkaufsstrategie wird die Produktion gefördert und die menschlichen und natürlichen Ressourcen genutzt.

PRODUKTIONSGBIET:

Friuli Venezia Giulia

REBE:

Aromatische Trauben, Basis Moscato

PFLANZVERFAHREN:

“Doppio Capovolto” System mit 4000 Pflanzen / ha

ERNTE:

Die Traubenernte beginnt Mitte September mit der Überprüfung der Reifung der Trauben an verschiedenen Standorten und dauert bis Anfang Oktober an. Die Trauben werden dann zur qualitativen Selektion in den Keller gebracht und sind dann für die Weinbereitung bestimmt

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden vor ihrer technologischen Reife geerntet, um eine gute Säure zu haben. die ganze Traube wird in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur gepresst, um den Most zu erhalten, der die erste alkoholische Gärung erzeugt. Nach der Gewinnung des Basisweins beginnt der Schaumprozess durch die Charmat-Martinotti-Methode. Der Wein wird etwa 40 Tage in einem Autoklaven reifen gelassen. Wenn diese Zeitperiode abgeschlossen ist, wird eine Abfüllung durchgeführt, gefolgt von einer Verfeinerung in der Flasche

FARBE:

Strohgelb

SENSORISCHE UND GESCHMACKSNOTEN:

Eine lebendige Mischung aus Süße und Säure mit einem Blumenstrauß aus weißen Blüten und gelben Früchten

PAARUNG:

Ein unverwechselbares Bouquet, das sich ideal für jeden Dessert eignet, von der Creme über die Frucht bis hin zu kleinen Kuchen. Es ist ideal, um jeden besonderen Moment zu beleben

TRINKTEMPERATUR:

8-10° C

ALKOHOLGEHALT:

6,5% 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

