



RONCO MARGHERITA

Arginum

PAS DOSÉ

Metodo Classico 40 mesi sui lieviti da uve bianche autoctone

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:

Ucelut - Sciaglin

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

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

VENDEMMIA:

La vendemmia comincia a seconda delle due diverse tipologie tra la metà e fine settembre e 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 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 prima fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato maturare negli stessi contenitori per alcuni mesi. Segue l'imbottigliamento in presenza di complete ossidazioni. Altri ben 40 mesi di affinamento 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 dégorgeement finale, detto "à la volée", così come voleva l'arte e la tradizione antica..

COLORE:

Giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Al naso dona delle piacevoli note pulite e fruttate, dalle note agrumate e da una buonissima acidità derivante dal vitigno Sciaglin, dai profumi floreali del tiglio e fiori di acacia per l'Ucelut.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Perfetto come antipasto con crudité di verdure e pinzimonio, carni bianche, arrostiti dai sapori rivisitati scaloppine dai sapori agrumati che ne esaltano i suoi profumi.

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

