



Valdobbiadene D.O.C.G.

Prosecco Superiore EXTRADRY

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:

Valdobbiadene

VITIGNO:

100% Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz 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 il 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 scarico

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Con perlage fine e persistente e un bouquet floreale e fruttato dove si ritrovano note di glicine, acacia e mela golden. Al palato si dimostra fresco e brioso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Tipico vino da aperitivo con stuzzichini e banchetti veloci, il prosecco Superiore può altresì esaltare dei piatti più delicati, come insaltine di moscardini, o più ricercati come linguine all'astice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10° C

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO:

16 gr/lit.

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

