



RONCO MARGHERITA

Refosco dal Peduncolo Rosso

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% Refosco dal Peduncolo Rosso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

VENDEMMIA:

La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15/20 giorni di appassimento, generalmente intorno alla prima metà di ottobre, successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, delicatamente diraspata e pigiata. Una volta avviata la fermentazione-macerazione, all'interno di vinificatori in acciaio inox a temperatura controllata, si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per circa sette giorni per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica dalle bucce. Successivamente si opera la svinatura e al vino viene fatta terminare la fermentazione alcolica e malolattica. Il vino viene lasciato a maturare nei serbatoi in acciaio inox 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:

rosso rubino intenso con riflessi purpurei

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Ha un bouquet ricco e intenso, con note fruttate che ricordano la marasca, la prugna e i piccoli frutti. Al palato si ritrovano le sensazioni percepite all'olfatto piacevolmente legate ad una leggera tannicità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

È perfetto accompagnato con carni grasse tipico stinco di maiale al forno, pollame o selvaggina o lessi tipici in salmì.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16-18° C

GRADAZIONE ALCOLICA:

13% 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

