



Sauvignon

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:

Friuli Venezia Giulia

VITIGNO:

100% Sauvignon Blanc

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

VENDEMMIA:

La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti 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, a temperatura controllata, dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori 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:

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Con una notevole complessità aromatica dove spiccano profumi fini ed intensi che richiamano la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo. A questi, si mescolano delicatamente delle note vegetali di salvia e foglia di pomodoro. Al palato si rivela asciutto, di grande struttura e con una buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Data la sua caratteristica di nota erbacea e di vegetale si consiglia l'abbinamento con piatti vegetariani, vellutate dai gusti decisi ed altre preparazioni con pesto, erbe aromatiche o spontanee, semplice ma di pregio con una frittata con gli "scoplit".

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10° 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

