



PROSECCO DOC EXTRA DRY



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: 100% Glera



Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto 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 del 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: Il vino è ottimo come aperitivo e si accompagna bene a pasti semplici e veloci.



Temperatura di servizio: 8-10° C



Gradazione alcolica: 11,5% Vol.



RONCO MARGHERITA

Azienda Agricola Ronco Margherita Pinzano al
Tagliamento - Friuli Venezia Giulia - Italy T. (+39)
0432.950845 - www.roncomargherita.it