



RUGUS



Zona di produzione: Friuli Venezia-Giulia



Vitigno: Forgiarin – Pinot Nero



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 delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una breve macerazione. Successivamente viene pressata in modo soffice, una parte del mosto ottenuto viene messo all'interno di botti di rovere da 30hl e rimane per altri 6 mesi sui propri lieviti, durante i quali svolge la fermentazione malolattica, la restante parte in acciaio inox a temperatura controllata. 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 prima della sboccatura o dégorgeement finale, detto "à la volée", così come voleva l'arte e la tradizione antica.



Colore: Rosso rubino brillante



Note olfattive e gustative: Bouquet di frutta fresca rossa come ciliegia, fragola e lampone in bocca si presenta elegante ed equilibrato.



Abbinamenti gastronomici: Ottimo in abbinamento a dei primi a base di carne, o con piatti più sostanziosi e grassi, come importanti bolliti dai sapori di una volta, preziose grigliate, cotechini e salami della tradizione.



Temperatura di servizio: 8° C



Gradazione alcolica: 12,5% Vol.



RONCO MARGHERITA

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