



RONCOMARGHERITA

# Pastello Bianco

Vino Frizzante Sur Lie

Da un territorio unico come Pinzano al Tagliamento, che si erge tra l'alta pianura friulana e i primi rilievi pedemontani nella splendida Val d'Arzino e che conserva ancora l'unicità dei vitigni autoctoni originali, nasce la Collezione Pastelli.

Un bianco e un rosso frizzanti: freschi, vivaci e diretti come due bambini che crescono puri in collina. È questa l'immagine che abbiamo dei nostri due nuovi vini ed è per questo motivo che ci è parso naturale far disegnare proprio ai bambini la loro etichetta. In occasione della festa della vendemmia, ogni anno infatti organizziamo un concorso di disegno aperto soltanto ai bambini: il disegno più bello diventa l'etichetta del nuovo Pastello.

## VINIFICAZIONE:

Dopo una pressatura soffice e la prima fermentazione in vasca di acciaio inox termoregolata, il vino viene imbottigliato e a distanza di alcune settimane subisce un processo naturale di rifermentazione che porta alla presa di spuma, secondo il metodo Sur Lie. Ciò che si ottiene è un vino frizzante secco con un leggero deposito di lieviti sul fondo della bottiglia, che è la caratteristica principale dei vini 'Col Fondo'.

## IL VINO:

È il risultato di una sapiente unione di Sciaglin e Ucelut. Dal colore giallo paglierino. Se la bottiglia viene scossa, può apparire torbido a causa della presenza dei lieviti sul fondo. Al naso è fresco, pulito e fruttato. In bocca le note di lievito sono dominate dalla frutta. L'acidità è ben bilanciata. È ottimo come aperitivo rinfrescante, con frittiture di pesce e crostacei. Si sposa anche con frutta secca e castagne. Il grado alcolico è di 10.5% Vol. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 6-8° C.



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](http://www.roncomargherita.it) - [info@roncomargherita.it](mailto:info@roncomargherita.it)