



Tiliae

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:
Ribolla Gialla, Friulano e Sciaglin

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro

VENDEMMIA:
Il rito della vendemmia comincia dalla metà di settembre, con la maturazione dell'uva e prosegue, nelle diverse ubicazioni dei vigneti, con l'opera di schiacciamento manuale del picciolo, per avviare il periodo di appassimento sulla pianta fino a fine settembre. La vendemmia vera e propria comincia dopo circa 15 giorni di appassimento, generalmente alla fine di settembre. Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

VINIFICAZIONE:
Tiliae, il nostro blend bianco, prodotto soltanto con vitigni autoctoni friulani, Ribolla Gialla, Friulano e Sciaglin, è dedicato ai due Tigli, ritratti in etichetta, che da secoli proteggono con le loro fronde maestose e accoglienti la nostra Tenuta 'Col Colàt' di Pinzano al Tagliamento. L'uva viene raccolta al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica e delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto viene fatto fermentare in barrique nuove di rovere francese dove si eseguono frequenti rimontaggi e delestage per un periodo di circa 6 mesi per favorire l'estrazione della componente aromatica e fenolica del vino. Successivamente viene travasato e si opera l'assemblaggio dei tre vini. Il vino continua la sua maturazione per circa 8 mesi in acciaio e dopodiché viene filtrato e imbottigliato e segue l'affinamento in bottiglia per circa altri 6 mesi prima di essere messo in commercio.

COLORE:
Giallo dorato

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:
Di grande struttura, risulta elegante al palato. Note di pesca matura e mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Ottimo con carni bianche, formaggi leggermente stagionati e risotti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
12° 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

