

<http://www.fattoriamicini.com/vino-roncaglia-fattoria-mancini-p3.php>



## Roncaglia

**RONCAGLIA** è un piccolo borgo lungo la costa alle porte di Pesaro. Le colline circostanti, ai margini del Parco Naturale del Monte San Bartolo, sono da sempre considerate le zone più vocate per la coltivazione dell'**Albanella**, vitigno autoctono tradizionalmente utilizzato per il vino bianco della città.

Con **uve Albanella** e una piccola aggiunta di **Pinot Nero** vinificato in bianco, in Fattoria Mancini si è prodotto un vino chiamato Roncaglia sin dai primi anni settanta. Nel 1994, dopo più di vent'anni di produzione, a questo vino è stata riconosciuta la **D.O.C. Colli Pesaresi Roncaglia**.

Per mantenere le caratteristiche molto personali dell'**Albanella**, il **Roncaglia** viene vinificato in acciaio. Ne deriva un vino di buona struttura e grande longevità, dai profumi e sapori di spiccata freschezza, con note agrumate e tipici aspetti di mineralità e sapidità accentuati dalla vicinanza del mare.

<b>Denominazione</b>	Colli Pesaresi DOC Roncaglia (Roncaglia è una sottozona della doc Colli Pesaresi, con un proprio disciplinare che dal 2000 impone presenza di pinot nero per min. 25%)
<b>Annata</b>	2013
<b>Zona di produzione</b>	Colline di Roncaglia - Parco Naturale del Monte San Bartolo - Comune di Pesaro distanza dalla costa: 1,5Km altitudine: 100/150 m s.l.m. terreni: limosi, profondi, calcarci, alta componente sabbiosa
<b>Vitigno</b>	Albanella 100%
<b>Vendemmia</b>	periodo: Albanella: meta settembre Pinot Nero: fine agosto raccolta: manuale, in cassetta grigliata da 15Kg trasporto uve: in cassetta - in cella frigo mobile attrezzata con motore diesel indipendente: le uve vengono raffreddate appena raccolte grazie alla cella mobile depositata in vigna di prima mattina e ritirata dalla motrice alle 18:00 di ogni giorno. La pressatura viene effettuata nella mattina successiva ad una temperatura dei grappoli di circa 9°C.

<b>Resa media per ettaro</b>	Albanella 7000Kg/Ha Pinot Nero 4500Kg/Ha
<b>Vinificazione</b>	pressatura di uve a 9°C, non diraspate; estrazione di mosto fiore fino al 55% in peso dell'uva caricata decantazione statica del mosto fermentazione in cisterna a temperatura controllata (18°C) fermentazione malolattica non svolta
<b>Affinamento</b>	4 mesi in cisterna sulle fecce microfiltrazione pre-imbottigliamento
<b>Principali dati analitici</b>	Alcool % vol: 13,0 pH: 3,29 Acidità totale: 5,3
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
<b>Commercializzazione</b>	Marzo 2013
<b>Bottiglie prodotte</b>	
<b>Note</b>	Fattoria Mancini è attualmente l'unico produttore del DOC Colli Pesaresi Roncaglia

*Safra 2015. Jantar em 02/08/2018. Rootstock Curiosidades da Itália. Q Restô.*