



RONCAGLIA è un piccolo borgo lungo la costa adriatica 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 Denominazione di Origine Controllata 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 longevità, dai profumi e sapori di spiccata freschezza, con note agrumate e tipici aspetti di mineralità e sapidità accentuati dalla vicinanza del mare.

denominazione	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%)
annata	2012
zona di produzione	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, calcarei, alta componente sabbiosa
vitigno	Albanella 100%
vendemmia	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.
resa media per ettaro	Albanella 7000Kg/Ha Pinot Nero 4500Kg/Ha
vinificazione	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
affinamento	4 mesi in cisterna sulle fecce microfiltrazione pre-imbottigliamento
principali dati analitici	Alcool % vol: 13,0 pH: 3,29 Acidità totale: 5,3
caratteristiche organolettiche	
commercializzazione	Marzo 2012
bottiglie prodotte	
note	Fattoria Mancini è attualmente l'unico produttore del DOC Colli Pesaresi Roncaglia