

RONCO CALINO

Brut

FRANCIACORTA



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Sottobosco e Palazzo disposti a Nord, Nord-Est, Pianura rivolto a Nord-Ovest, Cima Caprioli locato a Sud-Est e Anfiteatro situato su una dolce collina disposta a Ovest, Sud-Ovest.
Vitigni:	Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% di materiale clonale selezionato in Borgogna. La forma di conduzione è il Guyot semplice con 6.000-8.000 ceppi per ettaro.
Vendemmia:	a mano, in cassette, con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio nella seconda decade di agosto.
Resa:	60 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 15-16°C. Una piccola parte dello Chardonnay, il 20% circa, fermenta in <i>barrique</i> di rovere francese.
Presa di spuma:	avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrate dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per almeno trenta mesi prima della sboccatura.
Colore:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Perlage:	sottile, continuo e persistente con una buona spuma consistente.
Profumo:	ricco, elegante e fine, con sentori di frutta leggermente immatura (ananas, mela Calvilla bianca d'inverno e pera decana del Comizio), di ciliegia durone, di lampone e di fiori bianchi di agrumi, con sfumature di fiori di acacia, di buccia di limone candito e di confettura di rosa canina e leggere sensazioni balsamiche da basilico greco, di miele da fiore bianco e di crosta di pane e biscotto che sfuma nella vaniglia.
Sapore:	di ottima armonia, con una buona acidità ben equilibrata, una struttura elegante e consistente ed un finale lungo e persistente. Il retrogusto conferma le sensazioni olfattive con note fragranti di frutta immatura e fiori bianchi che si amalgamano con una leggera e piacevole sensazione vegetale e di vaniglia.