

RONCO CALINO

Rosé Radijan

FRANCIACORTA BRUT



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Palazzo esposto a Nord-Est, Cima Caprioli esposto a Sud-Est e Anfiteatro situato su una dolce collina disposta a Ovest, Sud-Ovest.
Vitigni:	Pinot Nero 100% di materiale clonale selezionato in Champagne e 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 prima settimana di settembre.
Resa:	45 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere dopo breve macerazione in pressa e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 17-19°C. Una minima parte 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 trentasei mesi prima della sboccatura.
Colore:	rosa con leggera nuance ramata tipico varietale.
Perlage:	piccole perle ravvicinate a formare catenelle continue e fini, con spuma molto persistente.
Profumo:	di piccoli frutti rossi e arancioni lievemente immaturi (lampone, mirtillo rosso, alchechengi, corniola e amarena) di mele antiche (Abbondanza) e frutti di sambuco, con delicate note speziate ed agrumate (kumquat), di confettura di rosa canina e un leggero sentore balsamico di ginepro, di mandorla e nocciola fresche.
Sapore:	asciutto e persistente, di ottima struttura e finezza, con un equilibrato contenuto acidico, una buona mineralità e una leggera ed elegante percezione da frutto immaturo. Il retrogusto rafforza la percezione di mela verde e frutti rossi e arancioni, con una piacevole sfumatura di nocciola appena raccolta.