

RONCO CALINO

Ponènt 2015

CURTEFRANCA ROSSO



- Zona di produzione:** Cazzago San Martino, frazione Calino, dal vigneto Anfiteatro, posto in forte pendenza sulla sommità della collina con esposizione a ponente.
- Vitigni:** il vigneto presenta le tipiche varietà del “taglio bordolese”: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot. La forma di conduzione è il cordone speronato ascendente, che permette una densità di 7.000 viti per ettaro con una produzione di 700/800 grammi di uva per ceppo garantendo elevati livelli qualitativi.
- Vendemmia:** solo al raggiungimento di ottimali maturazioni fenoliche e tecnologiche. L'uva raccolta in cassette viene diraspata sofficemente lasciando una parte, circa il 30-40%, di acini interi.
- Resa:** la produzione è contenuta in 30 hl per ettaro con opportuni interventi agronomici e con diradamento manuale dei grappoli.
- Vinificazione:** in recipienti di acciaio inox con temperatura lasciata libera di oscillare tra i 26-28°C. Alla fermentazione segue una macerazione sulle bucce di due settimane. Ultimata la macerazione, il vino passa in barrique di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica e rimane a contatto con le proprie fecce nobili per almeno ventiquattro mesi, con bâtonnage periodici.
- Imbottigliamento:** avvenuto nel mese di giugno 2017.
- Colore:** rosso rubino cupo.
- Profumo:** fruttato di bacche nere: marasca, mora, prugnolo e sambuco, con una piacevole sfumatura di fragola selvatica matura, ciliegia griotta sciroppata e lampone appassito con sfumature di mela annurca. Floreale rosso (garofano, violetta e rosa rossa) con note speziate di legno antico di sagrestia, sandalo e liquirizia, balsamico con sentori di pepe rosa e coriandolo e vaniglia in baccello che completa e conferisce una piacevole complessità.
- Sapore:** di ottima struttura, potente ma elegante ed equilibrato, con un bilanciato rapporto tra percezione alcolica ed acidità, una grande piacevolezza e rotondità e tannini fitti e ben amalgamati. Il retrogusto inizia con richiami alla ciliegia sciroppata e ai frutti neri, alla mela rossa leggermente appassita, al tabacco e alla liquirizia e chiude con un lungo finale ricco di note vanigliate/speziate.