RONCO CALINO
FRANCIACORTA

Càlinos 1

UVE: Chardonnay e Pinot Nero. Guyot semplice con circa 6.000-8.000 ceppi per ettaro.
ORIGINE: unione delle parcelle di proprietà Pozzo e Anfiteatro a Cazzago San Martino frazione Calino, disposte su una collina rivolta a Nord-NordOvest sulla fascia da scoscesa a media pendenza.
EPOCA DI VENDEMMIA: nel mese di agosto, con raccolta manuale dei grappoli in cassette.
VINIFICAZIONE: raffreddamento, spremitura soffice delle uve intere per estrarre solo il mosto fiore, prima fermentazione in vasche d'acciaio termo-condizionate a 13-14°C. Parte dello Chardonnay fermenta in *barrique* di rovere francese nuove e di più passaggi. Ogni parcella è vinificata separatamente per valorizzare l'unicità del suo profilo.
ALCOL: 13%

In degustazione può capitare che l'ordine cronologico, ossia l'anzianità del millesimo, non rispetti l'ordine di degustazione.
Per apprezzare al meglio le peculiarità di ogni annata, vi suggeriamo di osservare l'ordine di degustazione proposto nella tabella.

FRANCIACORTA DOCG BRUT						
ANNATA	**2000**	**2003**	**1998**	**2001**	**1997**	**1999**
AFFINAMENTO SUI LIEVITI	126 mesi (10 anni e mezzo)	90 mesi (7 anni e mezzo)	150 mesi (12 anni e mezzo)	114 mesi (9 anni e mezzo)	162 mesi (13 anni e mezzo)	138 mesi (11 anni e mezzo)
COLORE	Giallo paglierino carico	Giallo paglierino carico con leggerissima sfumatura verdognola	Giallo paglierino intenso con leggera sfumatura verdognola	Giallo paglierino intenso	Giallo paglierino di buona intensità	Paglierino intenso con riflesso verdognolo
PERLAGE	Fine e continuo, schiuma persistente e compatta.	Fine e continuo, schiuma abbastanza compatta e persistente.	Fine e persistente, schiuma fine e compatta.	Molto fine, continuo con spuma fine e compatta.	Molto fine e persistente, schiuma compatta e fine.	Molto fine e persistente, schiuma fine e compatta.
PROFUMO	Frutta matura candita: ananas, pesca, albicocca, mango. Fiorale: caprifoglio, ginestra, tiglio. Speziato: cannella, vaniglia con sfumature di biscotti alla nocciola. Mielato con sensazioni di caramella mou.	Fruttato maturo: percezione di ananas e albicocca. Fiorale: fiore bianco (acacia, biancospino, gelsomino). Mielato con leggera tostatura di biscotto e crosta di pane.	Fruttato: ananas matura, mela cotogna. Frutta candita: agrumi (arancio), papaya, ananas. Fiorale: camomilla, erba di montagna. Balsamico vegetale con leggeri sentori di eucalipto. Speziato: liquirizia, tabacco biondo (Virginia Bright), caramella mou al latte.	Fruttato maturo: ananas, mela golden. Frutta secca: nocciola, mandorla dolce, nocciolo di ciliegia. Fiori: acacia, tiglio. Note di miele e vaniglia e leggero sentore di pan brioche.	Frutta fresca (piccoli frutti) e candita (papaya e ananas). Frutta secca: mandorla, noce, pistacchio. Speziato da coriandolo e cannella. Croccantino alla nocciola, vaniglia e miele di acacia.	Fruttato immaturo: da ananas ad agrume (bergamotto e lime). Fiorale: magnolia grandiflora, fiori di limone, camomilla, erba di montagna. Balsamico-vegetale: menta, basilico.
SAPORE	Potente, caldo, lungo e persistente. Ritornano sensazioni di caramella, nocciola, mandorla tostata e miele. Retrogusto di marasca e mango.	Sapido con una giusta sensazione acida, ricco, lungo, strutturato e potente. Retrogusto di mandorla dolce, noce e sentori mielati e fruttati.	Potente, di ottima struttura, elegante, lungo e persistente con un'acidità ben integrata. Retrogusto di notevole piacevolezza con note di frutta secca dolce e miele.	Morbido, elegante, evoluto, lungo con una buona freschezza e una grande corposità. Retrogusto con sentori vanigliati e di biscotto leggermente mielato e tostato.	Grande struttura ed eleganza con una leggera vena tannica che ben si armonizza con il corpo del vino. Retrogusto: latte, miele, burro d'arachidi e nocciola. Leggermente affumicato.	Elegante, armonico, fine con una vivacità in assonanza con le caratteristiche gustative del vino. Retrogusto fruttato-vegetale: nocciola, pistacchio, agrumi, arachide tostata.
ABBINAMENTI CONSIGLIATI	Salumi di manzo, pasta al forno pasticciata con carne bianca, coniglio in bianco, carpaccio di manzo	Brodetto di pesce, carni bianche, pasta con sugo rosso, salumi d'oca	Pesce di lago delicato sia bianco che in cartoccio, pasta in generale (cucine tradizionali)	Pasta bianca di pesce, pesce al forno, crostacei, sauté di vongole e cozze	Pesci di lago e di fiume (luccio, storione, boccalone), piccola cacciagione di piume	Mortadella, pesci di lago grassi o arrosti degli stessi (tinca, carpa), ostriche

Prodotto all'origine da Ronco Calino Società Agricola srl
Adro - Italia - Prodotto in Italia
Contiene solfiti.

Ronco Calino Società Agricola srl
Via Fenice 45, frazione Torbiato - 25030 Adro (BS) Italia - T. +39 030 7451073 - P.IVA 03946180985 - info@roncocalino.it - roncocalino.it