

RONCO CALINO

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG Extra Brut "Centoventi" Riserva 2012



ANNATA: 2012.

UVE: Chardonnay e Pinot Nero.

ORIGINE: unione degli areali Pozzo e Anfiteatro disposti su una collina rivolta a Nord-NordOvest sulla fascia da scoscesa a media pendenza.

TERRENO: Pozzo, posto sul fondo versante, presenta un suolo di medio impasto, tessitura franco argillosa e scheletro abbondante. Conserva, inoltre, una singolare vena calcarea che conferisce aromaticità e mineralità allo Chardonnay che vi trova dimora. Anfiteatro, di particolare pendenza, è caratterizzato da un suolo sabbioso, con grandi ciottoli e molta ghiaia che, interagendo con una componente argillosa, si traducono in mosti di Pinot Nero dotati di finezza, eleganza e struttura.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6.000-8.000 ceppi per ettaro.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 28 anni.

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. Ogni parcella è vinificata separatamente per valorizzare l'unicità del suo profilo.

TIRAGGIO: nel maggio successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 120 mesi.

DOSAGGIO: 1 grammo/litro.

AFFINAMENTO POST SBOCCATURA: almeno 12 mesi.

ALCOL: 12,5%.

DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage finissimo e persistente. Il bouquet sprigiona note di fiori bianchi alternate a un ricco amalgama di sentori fruttati, fra cui emergono il cedro, la pesca e l'albicocca. Garbati cenni di tostatura s'intrecciano a un lieve aroma di mandorla fresca e a una delicata fragranza di pietra focaia. Il sorso è cremoso, con una bollicina setosa e ben integrata. Al palato tornano gli echi agrumati, impreziositi sul finale da rimandi alle spezie fini e alla nocciola, che chiudono in un finale lungo, verticale, quasi salmastoso.

ANNATE PRODOTTE: 1999 - 2001 - 2004 - 2007 - 2009 - 2010 - 2011.

*Prodotto 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