

RONCO CALINO

FRANCIACORTA

CURTEFRANCA DOC BIANCO

Leànt 2025 **BIO**



ANNATA: 2025.

UVE: Chardonnay.

ORIGINE: dall'appezzamento di proprietà Sottobosco, disposto su versanti collinari esposti a Est-NordEst e collocato in un'antica ansa del torrente di scarico del ghiacciaio che, ritirandosi, formò l'anfiteatro franciacortino.

TERRENO: suolo morenico e permeabile, disegnato da remoti flussi idrici, nei quali al medio impasto più fertile si integra un profilo più fine e sabbioso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 6.000 ceppi per ettaro.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 35 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: nel mese di settembre, con raccolta manuale dei grappoli in cassette.

VINIFICAZIONE: raffreddamento e spremitura soffice delle uve, stabulazione del mosto per due settimane a contatto con le fecce in vasche d'acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 3°C e fermentazione spontanea con lieviti indigeni a 14°C.

La maturazione avviene a contatto con i lieviti di fermentazione, in acciaio e in minima parte in barrique di rovere francese.

La separazione dagli agenti fermentativi si verifica poco prima dell'imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di febbraio 2026.

ALCOL: 12,5%.

DEGUSTAZIONE: colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli. Il *bouquet* è fragrante e nitido, con evidenti note di agrume e frutta a polpa bianca (mela Golden e pera Kaiser). Al palato si presenta avvolgente, di grande struttura e ricchezza, e il finale è persistente, con un giusto equilibrio tra sapidità e garbata morbidezza.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1996.

*Imbottigliato 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