RONCO CALINO

Sinfonia No.13

FRANCIACORTA DOCG BRUT 2009

Tredici,

come le vendemmie trascorse prima che rivedesse la luce,

come il giorno del compleanno di Paolo Radici,
dell'indimenticata Mamma Luciana
e dei piccoli Francesco e Sebastiano,

come la Sinfonia di Mozart interpretata da Arturo Benedetti Michelangeli nella sua abitazione,
posta sul poggio che domina i nostri vigneti.

È proprio da questa orchestra di aromi, profumi e colori che nasce ***Sinfonia No.13****,*
assemblaggio delle nostre migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero lasciato riposare in cantina
per 153 mesi e creato in soli ***125 cofanetti*** *da 2 esemplari ciascuno.*

L'annata 2009

L'annata 2009 è decorsa con regolarità, presentando un andamento meteorologico lineare, caratterizzato da temperature mediamente alte. Nel complesso calda, la stagione è stata scandita da piogge provvidenziali, che hanno favorito l'accrescimento ottimale dei grappoli e ridotto il rischio di stress idrici. Le bacche sono giunte a maturazione sane, turgide, dalla buccia tenace e dalla polpa croccante, tutte caratteristiche ideali per un Franciacorta destinato al lungo affinamento.

Al naso

Fragrante e nitido, il bouquet sprigiona sentori di mela gialla, cedro e fiori bianchi e gialli, dal calicanto al tiglio, al biancospino. Sull'insieme, aleggiano una speziatura di pepe bianco e suggestioni terziarie che ricordano il tabacco biondo e la nocciola leggermente tostata. Il naso è altresì stuzzicato da una spiccata nota balsamica che ricorda il basilico e la menta piperita.

Al palato

Elegante e raffinato, Sinfonia No.13 2009 sorprende il palato con un sorso vivace e un finissimo perlage.
Il retrogusto avvolgente rimanda all'albedo e all'eucalipto e chiude con un finale voluminoso di rara persistenza, arricchito da delicate note di zenzero.

Consigli per l'uso

Il nostro augurio è che possiate gustare sin da subito questo vino, che ha una maturazione prolungata sui lieviti, per assaporarne il frutto più ricco, l'uva nel suo momento migliore, oppure in seguito, apprezzandone la sorprendente longevità.

Connubio perfetto tra freschezza e maturità, Sinfonia No.13 dà il meglio di sé grazie ad abbinamenti culinari audaci. Per citarne alcuni, catalana di crostacei, foie gras, formaggi di capra e fritture di pesce.

Prodotto all'origine da Ronco Calino Società Agricola srl
Adro - Italia - Prodotto in Italia
Alcol 13% - Contiene solfiti

Ronco Calino Società Agricola srl - Via Fenice 45, frazione Torbiato - 25030 Adro (BS) - Tel. 030 7451073
info@roncocalino.it - www.roncocalino.it