

RONCO CALINO

# l'Arturo 2015

PINOT NERO DEL SEBINO



<b>Zona di produzione:</b>	Cazzago San Martino, frazione Calino, dal vigneto Anfiteatro, ripida collina posta a Ovest, Sud-Ovest.
<b>Vitigni:</b>	Pinot nero 100% di selezioni clonali borgognone condotto a Guyot con 8.000 ceppi per ettaro.
<b>Vendemmia:</b>	l'uva è raccolta manualmente con selezione viva dei grappoli. L'epoca di vendemmia è la seconda decade di settembre.
<b>Resa:</b>	la produzione viene contenuta in 30 hl di vino per ettaro con opportuni interventi agronomici e diradamento manuale dei grappoli.
<b>Vinificazione:</b>	in recipienti di acciaio inox a temperatura lasciata libera di oscillare tra 24-26°C. La durata della macerazione sulle bucce è di tre settimane e, ultimata la macerazione, il vino passa in <i>barrique</i> di rovere francese dove avviene la fermentazione malolattica e rimane sulle proprie fecce nobili per almeno ventiquattro mesi.
<b>Imbottigliamento:</b>	avvenuto nel mese di giugno 2017. Il vino è poi lasciato riposare in bottiglia per almeno tre/sei mesi.
<b>Colore:</b>	rosso rubino carico.
<b>Profumo:</b>	intenso, fine e delicato, di frutti rossi/neri (amarena-marasca, mirtillo, ribes, lampone e mora di gelso), di rosa canina appassita e garofanino, di confettura di ciliegia acida e buccia d'arancia candita e fresca con note di legno balsamico, stecca legnosa di liquirizia; balsamico di eucalipto e basilico rosso greco.
<b>Sapore:</b>	fresco e di buon corpo con una delicata vena acida che gli dona una buona persistenza e una lunghezza che richiama al piacere del bere. Tannini consistenti ma setosi, fini, dolci e ben amalgamati. Retrogusto di confettura di ciliegia marasca, mirtillo e fragola selvatica matura, buccia d'arancia candita, liquirizia, con eteree sensazioni balsamico-speziate.