

RONCO CALINO

Centoventi 2007

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Anfiteatro esposto a Nord, Nord-Ovest e Sottobosco con esposizione a Nord, Nord-Est.
Vitigni:	Chardonnay 60% e Pinot Nero 40% di materiale clonale selezionato in Borgogna. La forma di conduzione è il Guyot semplice con 6.000-8.000 ceppi per ettaro.
Vendemmia:	a mano, in cassette, con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio nella seconda decade di agosto.
Resa:	40 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere, per estrarre solo il mosto fiore e prima fermentazione per il 50% in vasche d'acciaio inox termo-condizionate e per il restante 50% in <i>barrique</i> di rovere francese (con il 30% di <i>barrique</i> nuove).
Presa di spuma:	avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrato dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per centoventi mesi prima della sboccatura.
Colore:	paglierino con lievissimi riflessi verdi.
Perlage:	molto fine, continuo e persistente, con una spuma delicata e compatta.
Profumo:	sorprendente la freschezza che lo caratterizza, raffinato e complesso, si presenta ricco di frutta esotica leggermente immatura, con sentori di mango, di mela gialla appena matura, di gelatina di arance amare, di fiori bianchi di limone, di acacia e di miele di agrumi e rododendro. Dolcemente vanigliato con una speziatura leggera ed elegante e con sfumature di veneziana appena sfornata che lo rendono affascinante.
Sapore:	ottima la consistenza e la cremosità, molto sapido e di incredibile freschezza anche in bocca e con una acidità molto equilibrata e ben amalgamata con la struttura del vino. Lungo, persistente e di singolare giovinezza. Nel retrogusto, si ritrovano note di frutta esotica e bianca appena matura, di spezia, di miele di acacia, d'agrumi e di fiori bianchi appena aperti. Lunga persistenza e forte richiamo al riassaggio.