

RONCO CALINO

Brut 2011

FRANCIACORTA



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Anfiteatro esposto a Ovest, Sud-Ovest e Sottobosco con esposizione a Nord, Nord-Est.
Vitigni:	Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%. 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:	35 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere per estrarre solo il mosto fiore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate e, per il 50% dello Chardonnay, in <i>barrique</i> di rovere francese (con circa 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 sessantacinque mesi prima della sboccatura.
Colore:	giallo paglierino scarico.
Perlage:	molto fine, continuo e persistente, con una spuma delicata e cremosa.
Profumo:	elegante, complesso e coinvolgente, si presenta ricco di sensazioni di frutta esotica lievemente matura, con note di ananas, mango e mela rossa disidratate, di pera estiva matura e di piccoli frutti (ribes e mirtillo rossi). Leggero sentore di cotogna e di fiori: dall'acacia al tiglio, alla zagara; di nocciola leggermente tostata che finisce in una nota vanigliata; di miele di acacia con raffinate note di crosta di panettone biscottato soavemente burroso; di scorza di arancia sfumata ed eterea.
Sapore:	di grande struttura e freschezza, lungo e persistente con un bel finale giustamente asciutto e sapido. Il retrogusto è lievemente balsamico con note di frutta bianca e di frutti di bosco e un finale che ricorda il torrone alle nocciole e ritorna alle sensazioni da panettone appena sfornato.