

RONCO CALINO

## No.13

*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 ben 141 mesi e prodotto in soli 115 cofanetti da 2 esemplari ciascuno.*

### L'annata 2005

Un'ottima annata da grande millesimo. Il 2005 ha avuto decorso altalenante fino alla fioritura, ma l'andamento meteorologico si è poi regolarizzato donandoci un tempo soleggiato e buone escursioni termiche tra il giorno e la notte fino alla fine di agosto. Ciò ci ha regalato buoni accumuli di zucchero uniti a limitati decrementi del tenore acidico e valori di pH particolarmente contenuti.

Il profilo aromatico delle basi si è pertanto rivelato molto promettente per eleganza e potenzialità d'invecchiamento e Sinfonia No.13 2005 ne è la prova.

### Al naso

Fragrante e diretto, il bouquet si presenta ricco di frutta matura - ananas, pera e pesca gialla - che ben si combina con lievi sentori di fiori bianchi di agrumi e un delicato rimando alla vaniglia e al burro di noccioline a creare un unicum di straordinaria complessità. A sorprendere è la freschezza su cui aleggia qualche leggera nota evolutiva terziaria.

### Al palato

Il parametro dell'eleganza sembra essere il *fil rouge* che unisce l'annata 2005 di Sinfonia No.13 alla prima edizione. La vivacità continua a stupire, anche in bocca. Il retrogusto giustamente cremoso conferma le sensazioni olfattive con note di frutta matura e agrumi e il finale lungo e persistente si arricchisce di un'appena accennata vegetalità.

### Consigli per l'uso

Il nostro augurio è che possiate gustare sin da subito questo vino, che ha una maturazione prolungata sulle fecce, per assaporarne il frutto più ricco, l'uva nel suo momento migliore, oppure in seguito, apprezzandone la ricchezza e l'ulteriore evoluzione.

Sinfonia perfetta tra freschezza e maturità, Sinfonia No.13 dà il meglio di sé grazie ad abbinamenti culinari audaci. Per citarne alcuni, crostacei bolliti o in salsa con burro bianco, selvaggina o prosciutto iberico stagionato.