

RONCO CALINO

## Centoventi 2007

FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA



<b>Zona di produzione:</b>	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Anfiteatro esposto a Nord, Nord-Ovest e Sottobosco con esposizione a Nord, Nord-Est.
<b>Vitigni:</b>	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.
<b>Vendemmia:</b>	a mano, in cassette, con meticolosa selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio nella seconda decade di agosto.
<b>Resa:</b>	40 hl di vino per ettaro.
<b>Vinificazione:</b>	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 barrique di rovere francese (con il 30% di barrique nuove).
<b>Presa di spuma:</b>	avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrato dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per centoventi mesi prima della sboccatura.
<b>Colore:</b>	paglierino con lievissimi riflessi verdi.
<b>Perlage:</b>	molto fine, continuo e persistente, con una spuma delicata e compatta.
<b>Profumo:</b>	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.
<b>Sapore:</b>	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.