

# RONCO CALINO

## Lèant 2017

### CURTEFRANCA BIANCO



<b>Zona di produzione:</b>	Cazzago San Martino, frazione Calino, dal vigneto Sottobosco situato su una dolce collina disposta ad Est, Nord-Est.
<b>Vitigni:</b>	Chardonnay di materiale clonale selezionato in Borgogna. Forma di conduzione Guyot semplice con 6.000 ceppi per ettaro.
<b>Vendemmia:</b>	a mano, in cassette, con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio nella prima decade del mese di settembre.
<b>Resa:</b>	40 hl di vino per ettaro.
<b>Vinificazione:</b>	spremitura soffice delle uve dopo breve macerazione. Fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 18-20°C. Maturazione in acciaio a contatto con lieviti di fermentazione e separazione dagli agenti fermentativi poco prima dell'imbottigliamento.
<b>Imbottigliamento:</b>	avvenuto nel mese di aprile 2018.
<b>Colore:</b>	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
<b>Profumo:</b>	piacevole l'apertura olfattiva di frutta leggermente matura che ricorda l'ananas e la mela, ed immatura come la pesca e l'albicocca, con note di fiori bianchi e gialli (acacia, caprifoglio e gelsomino), che si apre in seguito con una complessa percezione di note vanigliate e speziate (pepe rosa e zafferano) e delicatamente citrine con un leggero sentore di foglia di agrumi e siepe sempreverde.
<b>Sapore:</b>	al palato si presenta elegante, di buona struttura e ricchezza, sostenuto da una piacevole sensazione acida. Finale lungo, persistente, dominato da un rapporto ottimale tra una buona sapidità ed una garbata morbidezza. Nel retrogusto, ritornano le note fruttate (ananas, mela, albicocca e uva spina) e mielato-citrine di fiore bianco/giallo con lievi sentori di vaniglia e spezia esotica.