

RONCO CALINO

Nature 2012

FRANCIACORTA BRUT NATURE



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Palazzo e Sottobosco con esposizione a Nord, Nord-Est.
Vitigni:	Chardonnay 70% e Pinot Nero 30% 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 del mese di agosto.
Resa:	35 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere per estrarre solo il mosto fiore e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate. Il 35% circa dello Chardonnay, invece, fermenta in barrique di rovere francese.
Presa di spuma:	avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrato dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per almeno quarantotto mesi prima della sboccatura.
Colore:	giallo paglierino scarico con leggero riflesso verdognolo.
Perlage:	molto fine e continuo con una spuma compatta e di buona persistenza.
Profumo:	molto elegante e complesso, si presenta ricco di sentori di frutta immatura (ananas, amarena, pera tardiva e mela verde) e piccoli frutti rossi e bianchi (dal ribes rosso al lampone e al mirtillo rosso, dal ribes bianco all'uva spina), di fiori bianchi (gelsomino, acacia e <i>osmanthus fragrans</i>), di miele di agrumi e di acacia. Balsamico/vegetale con note lievi di foglia di eucalipto, vanigliato e con sentori di torta appena sfornata alla mandorla/nocciola.
Sapore:	di ottima consistenza e pastosità, contemporaneamente fresco e vivace con una bella vena acidula ben amalgamata con la struttura del vino. Lungo, persistente, morbido, con un bel finale asciutto e sapido, quasi salino. Retrogusto con note di mela verde, di piccoli frutti e di agrumi, leggermente mielato, con delicate note vanigliate e di noce e nocciola.