

RONCO CALINO

Satèn

FRANCIACORTA BRUT



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Sottobosco e Palazzo situati su una dolce collina disposta a Est, Nord-Est.
Vitigni:	Chardonnay 100%. La forma di conduzione è il Guyot semplice con 6.000-8.000 ceppi per ettaro.
Vendemmia:	a mano, in cassette, con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio nella seconda settimana di agosto.
Resa:	50 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 15-16°C. Una parte dello Chardonnay, il 30% circa, fermenta in barrique di rovere francese di più passaggi.
Presa di spuma:	avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrato dell'azienda, con una bassa percentuale di <i>liquer de tirage</i> per ottenere un perlage più fine e cremoso. L'affinamento sui lieviti si prolunga per almeno trentasei mesi prima della sboccatura.
Colore:	giallo paglierino con leggere nuance verdi.
Perlage:	finissimo, continuo e persistente, con una spuma fine e compatta.
Profumo:	di frutta delicatamente matura (ananas, pera estiva, mela Fuji, pesca di vigna), con una leggera vena vegetale-balsamica (basilico mentolato, camomilla, anice), di fiori bianchi (agrumi, magnolia grandiflora, acacia, caprifoglio), di spezie (semi di coriandolo e pepe rosa), di pan brioches e pandolce genovese, con una nota di mandorla e noce sfumata nel miele di acacia.
Sapore:	di ottima consistenza e armonicità, con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la dolcezza e la struttura del vino; pieno, ricco, sapido, complesso e di grande finezza. Al retrogusto si ritrovano le note mielate, speziate, floreali e fruttato-citrine, con una percezione finale di buccia di limone candita.