

RONCO CALINO

FRANCIACORTA

Ponènt 2021 **BIO**

CURTEFRANCA DOC ROSSO



ANNATA: 2021.

UVE: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot.

ORIGINE: dalla parcella di proprietà Anfiteatro a Cazzago San Martino frazione Calino, disposta su versanti collinari esposti a SudOvest.

TERRENO: suolo ripido e permeabile di origine geologica fluvioglaciale con tessitura franco-argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 7.000 viti per ettaro, con una produzione di 700-800 grammi di uva per ceppo a garanzia di elevati livelli qualitativi.

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 23 anni.

EPOCA DI VENDEMMIA: solo al raggiungimento di ottimali maturazioni fenoliche e tecnologiche, raccolta manuale dei grappoli in cassette.

VINIFICAZIONE: l'uva viene diraspata sofficemente lasciando gli acini interi. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con temperatura lasciata libera di oscillare tra 26-28°C, seguita da una macerazione sulle bucce di due settimane. Il vino passa poi in *barrique* di rovere francese, dove avviene la fermentazione malolattica e rimane a contatto con le proprie fecce nobili per venti mesi, con *bâtonnage* periodici.

ALCOL: 14%

IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di giugno 2023.

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino vivace. Al naso esprime sentori di frutta a bacca rossa (lampone, ribes e ciliegia), con leggere sfumature di fragola e di melograno. Tra i fiori, emergono la violetta e la rosa rossa, accompagnati da una lieve speziatura di pepe e di vaniglia in baccello. Il sorso è fresco ed elegante, con tannini levigati e il giusto equilibrio tra percezione alcolica e acidità.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1996.

*Prodotto all'origine da Ronco Calino Società Agricola srl
Adro - Italia - Prodotto in Italia
Contiene solfiti.*



Ronco Calino Società Agricola srl

Via Fenice 45, frazione Torbiato - 25030 Adro (BS) Italia - T. +39 030 7451073 - P. IVA 03946180985 - info@roncocalino.it - roncocalino.it