

# RONCO CALINO

FRANCIACORTA

## Sinfonia No.13 FRANCIACORTA BRUT 2006

### *Tredici,*

*come le vendemmie trascorse prima che rivedesse la luce,*

*come il giorno del compleanno di Paolo Radici,  
della sua indimenticata Mamma Luciana  
e dei piccoli Francesco e Sebastiano,*

*come la Sinfonia di Mozart interpretata da Arturo Benedetti Michelangeli  
nella sua dimora, situata sul poggio che domina i nostri vigneti.*

*È proprio da questa orchestra di aromi, profumi e colori che nasce **Sinfonia No.13**,  
unione delle nostre migliori uve di Chardonnay e Pinot Nero che riposa in cantina  
per 154 mesi e viene prodotto in soli **115 cofanetti** da 2 esemplari ciascuno.*

### **L'annata 2006**

Una annata che ha meritato il millesimo. Il 2006 ha avuto un decorso primaverile regolare, sfociato in un inizio d'estate assai asciutto. Gli eventi piovosi dei primi giorni di agosto hanno ripristinato il bilancio idrico, creando le migliori condizioni per l'inizio della maturazione. L'andamento meteorologico si è poi regolarizzato e le escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno regalato freschezza e aromaticità ai grappoli. Le basi Franciacorta 2006 presentavano profumi eleganti e fini e una ottimale gradazione alcolica, premesse ideali per la creazione di un vino dal lunghissimo affinamento.

### **Al naso**

Fine e garbato, il bouquet si apre timidamente con sfumature di zeste di arancia e pompelmo, che lasciano via via spazio a sentori di frutta esotica e a note di tiglio e camomilla. Lievemente mentolato, il naso è poi stuzzicato da suggestioni terziarie che ricordano l'amaretto e il pandolce genovese e chiude con una delicata sensazione di vaniglia.

### **Al palato**

Il colore giallo paglierino intenso è preludio al sorso compatto e dotato di una inusuale potenza di Sinfonia No.13 2006, che viene fatto vibrare da una altrettanto inconsueta freschezza agrumata e dal finissimo perlage. Il finale lungo e di rara persistenza regala note di mango e di papaya mature, arricchite da frutta candita. Il palato è avvolgente e voluminoso e termina con sentori di nocciola e di gelato alla crema.

### **Consigli per l'uso**

Il nostro augurio è che possiate gustare sin da subito questo vino, che ha una maturazione prolungata sui lieviti, per assaporarne il frutto più vigoroso, l'uva nel suo momento migliore, oppure in seguito, apprezzandone la ricchezza e l'ulteriore evoluzione.

Sinfonia perfetta tra freschezza e maturità, Sinfonia No.13 dà il meglio di sé grazie ad abbinamenti culinari audaci. Per citarne alcuni: ostriche, foie gras e formaggi di capra anche erborinati.



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