

RONCO CALINO

Brut 2010

FRANCIACORTA



Zona di produzione:	Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Anfiteatro esposto a Ovest, Sud-Ovest e Sottobosco con esposizione a Nord, Nord-Est.
Vitigni:	Chardonnay 60% e Pinot Nero 40% 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 di agosto.
Resa:	35 hl di vino per ettaro.
Vinificazione:	spremitura soffice delle uve intere per estrarre solo il mosto fiore. Prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate e, per il 50% dello Chardonnay, in barrique di rovere francese (con circa il 30% di barrique nuove).
Presa di spuma:	avviene con il metodo Franciacorta nelle cantine interrato dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per almeno cinquanta mesi prima della sboccatura.
Colore:	giallo paglia scarico.
Perlage:	fine, continuo e persistente, con una spuma delicata e cremosa.
Profumo:	matturo, elegante e complesso, si presenta ricco di sensazioni di frutta tropicale: note di ananas e mango; con un leggero sentore di mela renetta, pera invernale e lampone poco maturo; di fiori: dal gelsomino al caprifoglio, al tiglio. Balsamico di eucalipto, menta e buccia di mango, lievemente erbaceo e speziato con una leggera sfumatura di <i>belichrysum</i> , liquirizia, nocciola leggermente tostata, che finisce in una nota vanigliata e di miele di tiglio.
Sapore:	di grande struttura e freschezza, cremoso, lungo e persistente con un bel finale giustamente asciutto e sapido. Il retrogusto è lievemente vegetale e balsamico con note fragranti di frutta, mela e pera leggermente immaturo e una chiusura di vaniglia, nocciola e liquirizia.