

RONCO CALINO

Rosé Radijan

FRANCIACORTA BRUT



- Zona di produzione:** Cazzago San Martino, frazione Calino, dai vigneti Palazzo esposto a Nord-Est, Cima Caprioli esposto a Sud-Est e Anfiteatro situato su una dolce collina disposta a Ovest, Sud-Ovest.
- Vitigni:** Pinot Nero 100% di materiale clonale selezionato in Champagne e Borgogna. 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 prima settimana di settembre.
- Resa:** 45 hl di vino per ettaro.
- Vinificazione:** spremitura soffice delle uve intere dopo breve macerazione in pressa e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termo-condizionate alla temperatura di 17-19°C. Una minima parte 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 trentasei mesi prima della sboccatura.
- Colore:** rosa con leggera nuance ramata tipico varietale.
- Perlage:** piccole perle ravvicinate a formare catenelle continue e fini, con spuma molto persistente.
- Profumo:** di piccoli frutti rossi e arancioni lievemente immaturi (lamponi, mirtillo rosso, alchechengi, corniola e amarena) di mele antiche (Abbondanza) e frutti di sambuco, con delicate note speziate ed agrumate (kumquat), di confettura di rosa canina e un leggero sentore balsamico di ginepro, di mandorla e nocciola fresche.
- Sapore:** asciutto e persistente, di ottima struttura e finezza, con un equilibrato contenuto acidico, una buona mineralità e una leggera ed elegante percezione da frutto immaturo. Il retrogusto rafforza la percezione di mela verde e frutti rossi e arancioni, con una piacevole sfumatura di nocciola appena raccolta.