

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Franciacorta Brut Ris. Centoventi Millesimato DOCG Ronco Calino



Bemærk at denne særlige topudgave kun aftappes på magnumflasker.

Ronco Calino ligger i Franciacorta, nær Erbusco og er grundlagt i 1996 af Paolo Radici, der købte en lovende ejendom, der var sat til salg. Med til selve huset fulgte ca. 10 ha særdeles velplacerede vinmarker, hvor der nu langt overvejende dyrkes de traditionelle sorter Pinot Nero og Chardonnay. Paolo ønskede i begyndelsen at fremstille lidt *vino di famiglia*, men blev snart, som han udtrykker det, overmandet af passion. Han byggede en moderne, højteknologisk, men også miljøvenlig *cantina*, og omgav sig med dygtige folk for at skabe et mønstervinbrug, hvor filosofien udtrykkes som: *en stadig stræben efter det fremragende*. Den årlige produktion er nu på omkring 60.000-70.000 flasker årligt, med hovedvægten lagt på Franciacorta. Franciacorta er betegnelsen for den mousserende vin fra området af samme navn, på samme måde som det er tilfældet med Champagne. Fremstillingsmåden (Metodo Classico) er den samme, og Franciacorta blev DOCG for mousserende vine i 1995 og er almindeligvis anerkendt som det bedste område for denne vintype i Italien. Franciacorta domineres af kalkholdig morænejord og selv om vinene har mindelser om Champagne, så er de generelt mindre syreholdige, mere afrundede i smagen og måske med mere sødme i frugten grundet det mildere klima. Ronco Calino foretrækker separat vinifikation af mikroparceller, Franciacorta med moderat dosage, typisk omkring 6-8 g/liter, og kan lide den autolytiske karakter, der opstår i vine, der ligger lang tid på de døde gærceller for at vinde en særlig og værdsat kompleksitet.

Franciacorta Brut Riserva Centoventi fremstilles med druer fra en enkelt exceptionel årgang. Den er foreløbig produceret i 1999, 2001 og senest i 2004. Navnet *Centoventi* betyder 120 og henviser til antallet af måneder som vinen lagrer på flaske på de døde gærceller, for at udvikle helt unikke autolyse-aromaer. Degorgeringstidspunktet anføres på flasken og når den er klar til frigivelse har den tillige udviklet distinkte tertiære aromaer, også kaldet flaskelagringsaromaer. Resultatet er en Franciacorta af sjælden dybde og aromatisk intensitet, med friskhed, nuanceret smagsfyldte og en skøn, fin, kontinuerlig mousse. Den har fra start en attraktiv, veludviklet karakter, og fortjener at blive sat sammen med de mest krævende og delikate retter.

LOKALITET

Udvalgte mikroparceller i Franciacorta tæt på Erbusco

TYPE

Mousserende vin.

DRUER

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero, Dijon kloner, håndhøstede.

UDBYTTE

40 hl/ha

DYRKNINGSFORM

Omlægning til økologisk vinbrug i 2013, certificeret økologisk fra og med høsten 2016.

ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

FRA MOST TIL VIN

50% af mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 15-16° C. 50% gæres på 30% nye franske barriques. Andengæring på flaske, og lagring i 120 måneder *sui lieviti*, på bærmen.

OPLEVElsen

Strågul. Distinkt aromatisk profil, med floralitet, en veludviklet frugtig karakter og et utalt autolytisk præg. Stor smagsfyldte, skønt skum og en stor, nuanceret dybde og modenhed i udtrykket.

ASSOCIATIONER

- Æble-, citrus- og akacie-blomst
- Citrus, lime, æble, fersken
- Honning, hasselnød, brioche

SERVERING

- Aperitif, Parmigiano Reggiano
- Fisk, skaldyr, pasta, risotto.

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALER

Drikkeklar, udvikles i 10+ år.

www.roncocalino.it

adriatvinimport.dk

