

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



Ronco Calinos meget fine basisvin med stor rankhed og høj syre. Den har forbausende meget fylde selv få måneder efter frigivelse.

[adriatvinimport.dk](http://adriatvinimport.dk)



## Franciacorta Brut NV DOCG Ronco Calino

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 kridtholdig morænejord og endskønt 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.

Dette er Ronco Calinos meget fine signaturvin, der fremstilles med stor omhu. Det er en typisk Franciacorta, der har en skøn frugtighed og kompleksitet, men også rankhed, balance og nerve i smagen. Det er en elegant vin, der giver et godt første indtryk af hvad både området og producenten kan, nemlig frembringe, rene, friske, transparente og karakterfulde *bollicine*, der frem for alt er uomtvisteligt egenartede og kvalitetsprægede. Franciacorta Brut NV – Non Vintage, dvs uden årgang – præsenterer sig fortrinligt fra frigivelsestidspunktet og er særdeles gastronomisk velegnet og ledsager med sin friskhed og moderate dosage en bred vifte af retter, også fra det nordiske køkken. Degorgeringsdato fremgår af flasken.

### LOKALITET

Udvalgte mikroparceller i Franciacorta, nær Erbusco

### TYPE

Mousserende vin.

### DRUER

80% Chardonnay og 20% Pinot Nero, Dijon kloner, håndhøstede.

### UDBYTTE

60 hl/ha

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

Førstegæring på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 15-16° C. 20% gæres på brugte franske *barriques*. Andengæring på flaske, og lagring mindst 30 måneder *sui lieviti*, dvs på bærmen.

### OPLEVElsen

Strågul. Ren, attraktiv og kompleks aromatisk profil, hvor florale noter blandes med frugtige. I munden fin, kontinuerlig mousse og en balanceret, afrundet smag med friskhed og nerve.

### ASSOCIATIONER

- Æble-, citrus- og akacie-blomst
- Citrus, æble, pære, ananas
- Brødkrumme, kiks, brioche

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 5-8° C.

### POTENTIALER

Drikkeklar, men lagrer 6+ år.

[www.roncocalino.it](http://www.roncocalino.it)