

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Franciacorta Brut Nature DOCG Ronco Calino Millesimato



Brut Nature er Ronco Calinos mousserende helt uden dosage.

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 Nature er altid fra en særlig årgang, og fremstilles i beskedne kvantiteter. Udtrykket *Brut Nature* henviser til, at der ikke tilsættes dosage og vinen er således den mest tørre i Ronco Calinos line-up. Det lave høstudbytte sikrer en karakterfuld vin med masser af sanseproducerende stoffer og medvirker til at den naturlige mineralitet træder frem. Det er en Franciacorta af udtalt klasse og elegance, som danner en fin, cremet skum. 48 måneders lagring på de døde gærceller giver et tydeligt udtryk af autolysearomaer, der genkalder kiks og brioche. Som med de øvrige mousserende vine herfra er degorgeringstidspunkt anført på etiketten. Prøv den til linguine alle vongole eller en risotto med havtaske.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Udvalgte mikroparceller i Franciacorta tæt på Erbusco

TYPE

Mousserende vin.

DRUER

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

UDBYTTE

35 hl/ha

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3.500 flasker.

FRA MOST TIL VIN

70% af mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 15-16° C. 30% gæres på brugte franske barriques. Andengæring på flaske, og lagring i 48 måneder *sui lieviti*, dvs på bærmen.

OPLEVELSEN

Strågul. Præsenterer rene, præcise og subtilt sammensatte aromaer, der genkalder hvide blomster og sarte frugtige noter. Fin, kontinuerlig mousse og en balanceret, tør mineralsk smag med friskhed og god længde.

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.

POTENTIALE

Drikkeklar, udvikles i 10+ år.

www.roncocalino.it