

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Franciacorta Brut Rosè Radijan NV DOCG Ronco Calino



Delikat og lækker rosé fremstillet alene på Pinot Nero, hvilket giver et meget varietaltro og charmerende præg.

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 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.

Franciacorta Rosè Brut Radijan NV er opkaldt efter Paolos fader, Gianni Radici og den er uden årgang. Hos Ronco Calino har man ønsket at fremstille en rosé, der, modsat den praksis, der er hos de fleste andre producenter, ikke inkluderer Chardonnay. Resultatet er en varietaltro og karakteristisk Franciacorta, der rendyrker Pinot Neros eftertragtede og distinkte karakter, med et udtalt, men subtilt præg af roser, jordbær og hindbær, og med dybde i både duft og smag. Den er fortrinlig til Italiens store udvalg af charcuteri, *salumi*, og således både til tørrede skinker og velmodnede *salami*. Den går også flot til det varme køkken, til retter hvor der er brug for en elegant og smagsrig vin, og gerne fiskeretter.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

Udvalgte mikroparceller i Franciacorta, nær Erbusco

### TYPE

Mousserende vin.

### DRUER

100% Pinot Nero, Dijon kloner.

### UDBYTTE

45 hl/ha, håndhøstede druer.

### DYRKNINGSFORM

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

### ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 6.000 flasker.

### FRA MOST TIL VIN

80% af mosten gæres på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 17-19° C. 20% gæres på 10% nye franske barriques. Kort skindkontakt for at opnå farve og karakter. Andengæring på flaske, og lagring i 36 måneder *sui lieviti*, dvs på bærmen.

### OPLEVELSEN

Rosa. Velduftende og varietaltro næse, der genkalder Pinot Neros typiske udtryk med variationer af røde bær. Cremet, voluminøs i munden, med fine kontinuerlige bobler og god smagslængde.

### ASSOCIATIONER

- Roser, jordbær, hindbær
- Citrus, mango, brioche

### SERVERING

- Aperitif, prosciutto, salami
- Fisk, pasta og risotti

Serveringstemperatur: 5-8° C.

### POTENTIALE

Drikkeklar, udvikles i 7+ år. Degorgeringsdato på etiketten.

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