

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Franciacorta Brut Satèn NV DOCG Ronco Calino



Denne herlige let cremede vin af typen Satèn er mild med fin perlage.

Satèn skal altid være fremstillet som en blanc de blanc - altså udelukkende på Chardonnay og/eller Pinot Bianco.

adriatvinimport.dk



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 Satèn Brut NV er Ronco Calinos bud på denne populære vintype. *Satèn* henviser til en Franciacorta med et lavere tryk, 4,5 atmosfære mod de vanlige 6, og den skal fremstilles som en *blanc de blancs*, på Chardonnay eller Pinot Bianco, eller kombinationer heraf. Det giver en mousserende vin med en lettere, mildere og finere *perlage*. Ronco Calinos version er uden årgang og har altid en cremet, subtil og raffineret karakter med en skøn transparens i udtrykket. Den forener en floral og herbal frugtighed med en attraktiv autolysekarakter og er med sin lave dosage fortrinlig som aperitif eller lettere fiskeretter og er også et godt valg til tun, sushi eller sashimi. Degoreringstidspunkt fremgår af etiketten.

LOKALITET

Udvalgte mikroparceller i Franciacorta, nær Erbusco

TYPE

Mousserende vin.

DRUER

100% Chardonnay, Dijon kloner, håndhøstede.

UDBYTTE

50 hl/ha

DYRKNINGSFORM

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

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 12.000 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 36 måneder *sui lieviti*, dvs på bærmen.

OPLEVElsen

Strågul. Ren og subtilt sammensat aromatisk profil med udtalt floralitet og nuancerede frugtnoter. I munden fin, kontinuerlig mousse og en balanceret, afrundet, frisk smag god længde.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

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

Serveringstemperatur: 5-8° C.

POTENTIALER

Drikkeklar, udvikles i 7+ år.

www.roncocalino.it