

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Franciacorta Brut DOCG Ronco Calino Millesimato



Franciacorta Brut Millesimato er en ambitiøs vin med flot fylde og modenhed. Den ligger hele 50 måneder sur lie.

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.

*Millesimato* angiver at der er tale om en ambitiøs vin, der udtrykker forholdene i en specifik *årgang*. Det er en ekspressiv Franciacorta, der blandt andet får sin dybe, rige karakter fra et lavt høstudbytte og lang tids kontakt med de døde gærceller før vinen degorgeres – degorgeringstidspunkt fremgår af etiketten. Herved opstår de såkaldte autolyse-aromaer, der typisk beskrives som noter af kiks eller brødkrumme og Franciacorta'en opnår en mere cremet, smidig karakter og større smagsfylde. Det er en både elegant og gemmeværdig Franciacorta, der dog altid præsenterer sig smukt i ungdommen og den ledsager også fyldigere, rigere retter som pasta med hummer, *risotto ai frutti di mare* eller f.eks. havtaskehale med en cremet sauce.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

Udvalgte mikroparceller i Franciacorta, nær Erbusco

### TYPE

Mousserende vin.

### DRUER

65% Chardonnay og 35% 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

Ukendt.

### FRA MOST TIL VIN

50% af mosten førstegæres på temperaturkontrollerede ståltanke, ved 15-16° C. 50% gæres på 30% nye franske barriques. Andengæring på flaske, og lagring i 50 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, tropisk frugt
- Brødkrumme, kiks, brioche

### SERVERING

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

Serveringstemperatur: 5-8° C.

### POTENTIALE

Drikkeklar, udvikles i 10+ år.

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