LICATA

FICHE DE VIN



Nom	Franciacorta Brut Millesimato
Millésime	2008
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Ronco Calino
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, très épicé, notes boisées en équilibre, mousseux
Appellation	DOCG Franciacorta
Cépages	70% chardonnay, 30% pinot nero
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole. Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta. Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles, une équipe talentueuse et une production d'environ 80.000 bouteilles par an. L'assortiment se compose de cinq mousseux Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie ! La maison produit aussi trois vins tranquilles : un pinot noir, L'Arturo, très rare (commercialisé en IGT) et deux Curtefranca : Ponènt, un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot et pour terminer le Léant, un chardonnay fruité. Le Franciacorta Brut Millesimato a une couleur dorée et une fine bulle. Au nez, on reconnait surtout des fruits exotiques mûrs et des noix. Bouche souple et complexe. Longue finale expressive.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, vins 'd'après-repas'
Origine	Cazzago S. Martino, east exposure
Rendement	50-60 hl/hec
Vendange	Begin september
Vinification	Soft pressing and fermentation in inox tanks at controlled temperature (17-19°C.) A small part ferments in french barriques. traditional method. maturation lasts 30-40 months.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Analytique	12,5% Vol. - 8 Gr/L.