LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Franciacorta Nature Brut
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2018
Producteur	Ronco Calino
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée, mousseux
Cépages	80% chardonnay, 20% 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.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, vins 'd'après-repas'
Origine	Cazzago S. Martino, différents vignobles à orientation ouest, sud-ouest
Rendement	50-60 hl/ha
Vendange	récolte manuelle, début septembre
Vinification	pressurage doux et fermentation en cuves inox à température contrôlée de 15-16°C, un petit pourcentage fermente en barriques françaises pendant 30 mois, méthode traditionnelle.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	en bouteille suivant la méthode traditionnelle
Analytique	Alc.:13,00 % Vol. - 8 Gr/L.
Production	4.100 bouteilles 0,75