LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Curtefranca Bianco Leant
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Ronco Calino
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Curtefranca
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	99,99% 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 Terre di Franciacorta Bianco a une couleur jaune léger aux reflets verts. Le bouquet est fruité et floral. Bel équilibre, belle longueur et belle acidité. Finale fraîche.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Cazzago S. Martino, fraz. Calino. Vignobles Palazzo, Sottobosco et Quattro Camini, exposition ouest, sud-ouest. Guyet simple
Rendement	6.000 pieds/ha - 40hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Début septembre
Vinification	Pressurage doux, après une brève macération. Fermentation en cuves inox à 18°C. Maturation en inox aux contact des levures de fermentation pour une partie du vin (50%). L'autre moitié mûrit en barriques pendant 6 à 9 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	la moitié en barriques pendant 6 à 9 mois
Analytique	Alc.:13,00 % Vol
Production	2.700 bouteilles 0,75