LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Curtefranca Rosso Ponent
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ronco Calino
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Curtefranca
Cépages	60% cabernet sauvignon, 40% merlot
Alcohol percentage	14,00% 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 Terre di Franciacorta Rosso a une couleur rouge grenad profonde. Le nez est fruité et épicé, tout comme la bouche. Assez puissant. Finale énergique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Cazzago S. Martino, fraz. Calino. Vignoble Cima Caprioli très pentu et exposé au vent.
Rendement	7.000 pieds/ha - 30hl/ha
Vendange	Septembre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à 26-28°C. Maturation en barriques pendant 24 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois de barriques.
Analytique	Alc.:14,00 % Vol.
Production	3.700