



BIANCHI RONCALLI

SEBINO IGT BARBERA
BIANCHI RONCALLI - ROSSO

I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE

Franciacorta (Brescia), dal vigneto di proprietà sito sulla collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati.

UVE

100% Barbera.

RESA PER ETTARO

60 Q.li/Ha.

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante/ha a cordone speronato.

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Inerbimento controllato totale. Concimazione: saltuariamente organica, integrata dall'apporto costante di micro e macro elementi di cui è dotato naturalmente il terreno oltre a quelli originati dalla trasformazione biologica del residuo degli sfalci.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Collinare, disposto su tre terrazzamenti. Piena esposizione a Sud. Terreno costituito da marne e argille sedimentarie ricche di fossili e di microelementi.

VENDEMMIA

Nell'estate del 2011 poco prima dell'inviatura, verificatasi ai primi di agosto, è stato effettuato un diradamento e una selezione dei grappoli destinati a proseguire la maturazione in base alla pezzatura e alla collocazione sulla pianta. Ciò ha consentito, soprattutto grazie alle favorevoli condizioni climatiche caratterizzate da temperature elevate, buona luminosità e giusto apporto idrico, la maturazione fisiologica ottimale sia dal punto di vista della gradazione alcolica che della concentrazione polifenolica. La vendemmia ha avuto inizio il 30 settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura con successiva ammostatura in recipienti d'acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno successivo grazie ai lieviti indigeni. Durante questa fase sono state effettuate numerose follature, seguite a fine fermentazione da un'ulteriore fase di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

In barrique nuove in legno di rovere di Allier per 24 mesi durante i quali si è anche svolta completamente la fermentazione malolattica. Selezione dai carati delle basi migliori, quindi assemblamento e imbottigliamento il 12/06/2014.

DISPONIBILE NELLE VERSIONI

Bottiglia 0,75 l.

PERIODO OTTIMALE DI BEVA

Dalla messa in vendita è garantita una lunga e positiva evoluzione. Un vino quindi di grande longevità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTI

Il profumo è fine, speziato ed etereo. Alterna a note di ciliegia frutta sottospirito. Il gusto è avvolgente, intenso, strutturato e complesso. Perfetto accompagnamento con selvaggine, arrostiti e brasati. Ottimo con formaggi e salumi.



VILLA FRANCIACORTA

Via Villa, 2 - 25040 Monticelli Brusati (BS) - T. +39 030.652329 | F. +39 030.6852305 - info@villafranciacorta.it
www.villafranciacorta.it - f villa.franciacorta @CantinaVilla