



# BRICCO DEI RONCOTTI



## PRIMATIO

Provincia di Pavia IGT - Nebbiolo

ANNATA  
2015

TIPOLOGIA  
Rosso fermo

COLORE  
Rosso rubino, tendente al granato con l'età

UVAGGIO  
Nebbiolo 100%

GRADO ALCOLICO  
15% vol

PROFUMO  
Note fruttate e di fiori secchi, acquisisce sfumature speziate con l'invecchiamento

GUSTO  
Di corpo, secco, equilibrato, buona struttura e lunga persistenza

ABBINAMENTI  
Antipasti di salumi, primi piatti saporiti, brasati, arrostiti, carne alla griglia, cacciagione

TEMPERATURA SERVIZIO  
18-20 °C.

FORMATO  
75 cl

NOTE  
*La formazione di depositi è un processo naturale indice della genuinità del prodotto.  
Conservare coricato, adatto all'invecchiamento*



**BRICCO DEI RONCOTTI**

## **Andamento stagionale**

Il tempo atmosferico è stato favorevole rispetto al clima altalenante degli anni passati, dopo un'estate torrida, soprattutto nei mesi di giugno e luglio, che ha velocizzato la maturazione delle uve e anticipato la raccolta; il mese di settembre ha regalato un clima sereno e mite e l'escursione termica tra il giorno e la notte ha preservato l'acidità e favorito la maturazione polifenolica delle uve.

## **Vendemmia**

La vendemmia è avvenuta il 26 settembre, con circa 1 settimana di anticipo rispetto la media degli anni precedenti. La maturazione dell'uva è stata ottimale per le sue componenti aromatiche e gustative.

Le uve nebbiolo sono state raccolte dalle parte alta del vigneto sud. A fianco la zona di raccolta.



## **Vinificazione**

Pigiatura di uve di ottima qualità, follature 2-3 volte al giorno. Torchiatura dopo circa 10 giorni. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tino di acciaio inox a temperatura compresa tra 21 e 24 °C. Maturazione sempre in tini di acciaio con effettuazione di diversi travasi.

Necessità diversi mesi in bottiglia per affinarsi.