



# BRICCO DEI RONCOTTI

dalle colline più ripide, i migliori vini



## CORNO DEL DIAVOLO BUTTAFUOCO

denominazione di origine controllata

ANNATA  
2017

TIPOLOGIA  
Rosso fermo, affinato 12 mesi in barrique

COLORE  
Rosso rubino carico

UVAGGIO  
Croatina 60%, Barbera 25%, Ughetta di Canneto 15%

GRADO ALCOLICO  
15,5% vol

PROFUMO  
Fine con sentori di frutti rossi, ciliegie, prugne e sfumature speziate e minerali

GUSTO  
Di corpo, secco, equilibrato, giustamente tannico, grande struttura e lunga persistenza

ABBINAMENTI  
Salumi, primi e secondi saporiti, brasati, carne alla griglia, formaggi stagionati

SERVIZIO  
Aprire 1 ora prima di servire a 18-20 °C in bicchieri ampi, tipo ballon o gran cru

FORMATO  
75 cl

NOTE  
*Non filtrato, la formazione di depositi è un processo naturale indice della genuinità del prodotto*

## CORNO DEL DIAVOLO 2017

### La nostra realtà

Bricco dei Roncotti è il versante della collina dove sono ubicati i nostri vigneti. Siamo in una zona di arenarie, anche affioranti, l'altitudine è compresa tra 150 e 230 m s.l.m., l'esposizione delle vigne è ovest, i terreni sono costituiti da marne chiare friabili, con piccole lenti di argille rosse, substrati gessosi e sabbie fini. La nostra è riconosciuta come viticoltura eroica per l'elevatissima pendenza, condizioni ambientali estreme affrontabili solo con grande passione e dedizione.

### La filosofia

Con tenacia coltiviamo i nostri vigneti nel rispetto della natura, aderiamo ai disciplinari di produzione integrata, contribuendo in maniera significativa alla conservazione della biodiversità e al miglioramento della sostenibilità ambientale del prodotto. L'esposizione e la pendenza elevata del versante, il terroir unico, l'alto numero di ceppi per ettaro, la scarsa disponibilità idrica, l'inerbimento permanente, la potatura corta e accurata, l'attenta legatura estiva, sono tutte caratteristiche peculiari per una corretta gestione del vigneto, che si traducono alla fine in una qualità superiore delle uve alla vendemmia.

### Clima

L'inverno molto asciutto e l'inizio primavera caldo hanno portato un forte anticipo del germogliamento. Dopo la metà di aprire un vento siberiano improvviso ha portato gelate nel fondovalle ed un blocco parziale dello sviluppo, mentre alcune perturbazioni hanno indotto un raffreddamento del clima e ripristinato la dotazione idrica del terreno. Lo sviluppo delle piante ha comunque mantenuto un leggero anticipo. Luglio e agosto molto caldi hanno favorito la maturazione precoce delle uve, mentre la siccità ha portato ad un generale rallentamento dello sviluppo vegetativo. La forte escursione termica tra il giorno e la notte ha garantito un'ottima maturazione delle uve e contemporaneamente il mantenimento delle freschezze.

### Vendemmia

La vendemmia si è svolta il 4 settembre, 2 settimane in anticipo rispetto agli anni precedenti. La raccolta è avvenuta a mano nelle ore più fresche della giornata deponendo con cura i grappoli nelle cassette per preservarne le componenti aromatiche e gustative.

### Vinificazione

Pigiatura di uve fresche e sane, fermentazione regolare con follature e rimontaggi effettuati 1-2 volte al giorno. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tino di acciaio inox a temperatura di 27-31 °C. Svinatura dopo circa 3 settimane e maturazione sempre in tini di acciaio. In inverno il vino è stato travasato in barrique di secondo passaggio; l'invecchiamento in legno si è protratto per 12 mesi.