BRICCO DEI RONCOTTI

dalle colline più ripide, i migliori vini

PRIMATIO

PROVINCIA DI PAVIA
indicazione geografica tipica
NEBBIOLO

ANNATA
2019

TIPOLOGIA
Rosso fermo, affinato 12 mesi in barrique

COLORE
Rosso rubino, tendente al granato

UVAGGIO
Nebbiolo

GRADO ALCOLICO
15% vol

PROFUMO
Fine con note fruttate, di fiori secchi e sfumature speziate

GUSTO
Di corpo, secco, equilibrato, 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

CONSERVAZIONE
10 anni e oltre

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

BRICCO DEI RONCOTTI, Frazione Vigalone, 132 – 27044 Canneto Pavese (PV), ITALIA
tel. 366/3025432 - 339/4133710 - email: info@briccodeironcotti.it - web: www.briccodeironcotti.it

BRICCO DEI RONCOTTI
dalle colline più ripide, i migliori vini

PRIMATIO 2019

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 abbastanza asciutto e il mese di marzo caldo hanno portato un forte anticipo del risveglio delle piante. Con i mesi di aprire e soprattutto maggio molto freddi si è rallentato molto lo sviluppo vegetativo e le piogge hanno ripristinato la dotazione idrica del terreno. Giugno torrido ha portato uno sviluppo repentino e intenso della vegetazione recuperando il rallentamento precedente. Luglio caldo ma caratterizzato anche da alcune piogge ha favorito un regolare sviluppo delle viti. La forte escursione termica negli ultimi giorni prima della vendemmia ha garantito una adeguata maturazione delle componenti aromatiche delle uve e il mantenimento delle freschezza.

Vendemmia

La vendemmia si è svolta il 13 ottobre, circa 10 giorni in ritardo rispetto gli 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 23-28 °C. Svinatura dopo circa 1 mese e inizio 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 con effettuazione di periodici batonnage. Ulteriore sosta in acciaio prima di imbottigliare e affinamento finale in bottiglia.

BRICCO DEI RONCOTTI, Frazione Vigalone, 132 – 27044 Canneto Pavese (PV), ITALIA
tel. 366/3025432 - 339/4133710 - email: info@briccodeironcotti.it - web: www.briccodeironcotti.it