



BRICCO DEI RONCOTTI

dalle colline più ripide, i migliori vini



NIDO DELLA TEMPESTA

PROVINCIA DI PAVIA

Indicazione geografica tipica

CROATINA

ANNATA

2021

TIPOLOGIA

Rosso rifermentato in bottiglia metodo ancestrale

COLORE

Rosso rubino carico con riflessi violacei

UVAGGIO

Croatina 90%, barbera 5%, uva rara 5%

GRADO ALCOLICO

14,5% vol

PROFUMO

Fine, intenso, franco, vinoso con sentori di viola, prugna, mora e marasca

GUSTO

Secco, equilibrato, persistente

ABBINAMENTI

Salumi, primi e secondi piatti saporiti, carni rosse, formaggi stagionati

SERVIZIO

Servire a 16-18 °C in bicchiere ampio

FORMATO

75 cl

NOTE

La formazione di depositi è un processo naturale dovuto alla rifermentazione in bottiglia ed è indice della genuinità del prodotto.

NIDO DELLA TEMPESTA 2021

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 umido e freddo e il mese di Aprile molto freddo e secco hanno portato ad un ritardo del risveglio delle piante, accentuato ulteriormente da un mese di Maggio altrettanto fresco, soprattutto di notte. Giugno torrido ha portato uno sviluppo repentino e intenso della vegetazione recuperando parte del rallentamento precedente. Luglio e a agosto caldi e secchi hanno portato ad un generale accelerazione della maturazione, ma con grappoli e acini di piccole dimensioni. La forte escursione termica e il clima asciutto negli ultimi giorni prima della vendemmia hanno garantito un'ottima maturazione delle componenti aromatiche e il mantenimento della sanità delle uve.

Vendemmia

La vendemmia si è svolta il 17 e il 18 settembre, nella media degli anni precedenti. La maturazione dell'uva è stata ottimale per le sue componenti aromatiche e gustative. La raccolta è avvenuta a mano nelle ore più fresche della giornata deponendo con cura i grappoli nelle cassette per preservarli per la fase successiva.

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 tra 24 e 27 °C. Svinatura dopo circa 6 settimane, maturazione sempre in tini di acciaio inox con effettuazione di diversi batonnage sulle fecce fini. Rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale.