BRICCO DEI RONCOTTI

dalle colline più ripide, i migliori vini

MISTERO

PROVINCIA DI PAVIA
Indicazione geografica tipica

ANNATA
2020

TIPOLOGIA
Rosso fermo superiore, affinato 12 mesi in barrique

COLORE
Rosso rubino carico

UVAGGIO
Sangiovese grosso, Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOLICO
15,5% vol

PROFUMO
Fine, con combinazione gradevole di fragranze erbacee, fruttate e speziate

GUSTO
Armonico, complesso, tannico da giovane, ottima 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
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

VITICOLTURA EROICA CERVIM

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

MISTERO 2020

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 aprile caldo hanno portato ad un anticipo del risveglio delle piante. Maggio piovoso ha ripristinato la dotazione idrica del terreno e regolato lo sviluppo vegetativo. Giugno molto piovoso e umido ci ha impegnato nella gestione della chioma, Luglio con piogge regolari, Agosto con 2 bombe d'acqua, che ci hanno procurato parecchi giorni di lavoro per ripristinare i filari, il clima ha però favorito un regolare sviluppo delle viti. La forte escursione termica prima della vendemmia ha garantito un ottima maturazione delle componenti aromatiche delle uve e il mantenimento delle freschezza.

Vendemmia

La vendemmia si è svolta il 13 settembre, una settimana in anticipo rispetto gli 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 di 22-29 °C. Svinatura dopo circa 15 giorni 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 vasca di acciaio inox prima dell'imbottigliamento e dell'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