Bricco dei Roncotti

dalle colline più ripide, i migliori vini

RONC8TTO

VINO ROSSO da uve stramature

ANNATA
2019

TIPOLOGIA
Rosso riserva, affinato 24 mesi in barrique

COLORE
Rosso rubino, tendente al granato con l'età

UVAGGIO
Nebbiolo, Croatina, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Barbera, Ughetta di Canneto, Uva Rara, ottava segreta

GRADO ALCOLICO
15,5% vol

PROFUMO
Fine, delicato, avvolgente con equilibrio tra frutta matura, confettura e spezie

GUSTO
Equilibrato, armonico, giustamente tannico, di grande struttura e persistenza

ABBINAMENTI
Primi e secondi saporiti, brasati, carne alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati

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

CONSERVAZIONE
15 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

RONC8TTO 2019

La nostra realtà

Bricco dei Roncotti è il versante della collina dove sono ubicati i nostri vigneti, il Ronc8tto ne è l'essenza. 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.

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 tra il 18 settembre e il 13 ottobre, in parte nella media degli anni precedenti, in parte circa 2 settimane in ritardo. La raccolta è avvenuta a mano nelle ore più fresche della giornata deponendo con cura i grappoli nelle cassette per preservarne la qualità.

Vinificazione

Vinificazione separata delle varie uve in funzione del giorno della raccolta, fermentazioni a temperatura tra 23 e 30 °C, follature soffici 1-2 volte al giorno. Svinatura tra i 10 e 30 giorni, maturazione iniziale in acciaio inox. In inverno il vino è stato assemblato in barrique, dove ha sostato per 12 mesi sulle fecce fini con l'effettuazione di batonnage. In seguito è stato effettuato l'assemblaggio finale e il vino posto in barrique dove ha completato l'affinamento di ulteriori 12 mesi. Ulteriore sosta in acciaio inox prima di imbottigliamento e affinamento finale.

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