



RONCAIOLO

DOPPIA FERMENTAZIONE



Tipo di vino
rosso superiore

Collocazione del terreno
località Roncaie e Coste

Età del vigneto
32 anni

Tipo di terreno e giacitura
pede collinare argillosa

Uvaggio
75% cabernet franc
25% cabernet sauvignon

Tecnica di produzione
Il cabernet franc viene fatto rifermentare sulle vinacce appassite dell' Argione

Vendemmia
manuale con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico
13,5%

Acidità
5,5 grammi/litro

Affinamento
Parte in tonneau di 2° passaggio e parte in vasche di cemento
in bottiglia 6 mesi

Durata del vino
da 5 a 8 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia
bordolese sofia tronco-conica pesante

Imballo
cartoni da 12 bottiglie

Colore
Rosso rubino intenso con toni leggermente violacei

Profumo
Elegante di frutta rossa, ampio, fruttato con buona aromaticità di ribes nero

Sapore
Caldo e vellutato con una lunga persistenza in bocca e ricco di tannini equilibrati.

Accompagnamento
Ottimo con arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Stappare qualche ora prima di servirlo