Primenebbie

Ronchi Varesini IGT 2015

Cascina Piano

Produzione massima: 50 ql/ha bassa carica di gemme, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni, macerazione molto lunga, affinamento in fusti di rovere di medie dimensioni per 18 mesi.
Di colore rosso granato, dal profumo intenso con piacevoli sentori di frutta rossa, piccoli frutti e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia.
Ha un sapore pieno ed elegante con grande equilibrio tra struttura ed eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Ronchi Varesini
Denominazione	IGT
Annata	2015
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Lombardia
Localizzazione	Angera
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato
Gusto	Pieno ed elegante con grande equilibrio tra struttura ed eleganza.
Profumo	Intenso con piacevoli sentori di frutta rossa, piccoli frutti e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia.
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, arrosti, selvaggina arrosto, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Bibenda 4 Grappoli

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	250 m
Tipologia terreno	Morenico
Allevamento	Guyot Semplice
Età ceppi	15 anni
Resa per ettaro	50

Epoca vendemmia	Ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	In acciaio
Maturazione	In acciaio
Affinamento	Tonneaux (500l)
Invecchiamento consigliato	4