

## **AZIENDA AGRICOLA RONCHI**

Viticoltori da quattro generazioni

### **Denominazione vino: Barbaresco Docg “Ronchi”**

**Vigneti:** Comune di Barbaresco, nella menzione geografica "Ronchi".

**Anni d'impianto:** tra gli anni Settanta e il 2016

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Esposizione:** Est

**Suolo:** terreno marnoso e calcareo, con infiltrazioni argillose, mediamente compatto

**Coltivazione:** quasi interamente manuale nei filari impiantati rispettando le curve di livello della collina. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 8-10 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando all'occorrenza leguminose e altre erbe da sovescio. Non si pratica concimazione chimica.

I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

**Vendemmia:** le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.

**Vinificazione:** inizia con la diraspatura e pigiatura soffice dei grappoli. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 28-30° C in contenitori di acciaio. La macerazione con le bucce si protrae per 12-15 giorni.

**Maturazione:** la maturazione avviene parte in barrique e parte in botte grande per 24 mesi seguita dall'imbottigliamento nell'estate del terzo anno dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

**Note gustative:** questo Barbaresco ha un colore granato intenso e vivo con sottili riflessi aranciati, profumo intenso, persistente ed elegante, con sentori fruttati di lampone, ciliegia e fragola, confettura di prugne. Seguono la sensazione eterea e i primi profumi più evoluti come tabacco e fieno, cannella, pepe e vaniglia; presenti anche sentori balsamici come il mentolato. In bocca è pieno, secco, ampio e corposo, con trama di tannini ben integrata, caldo e persistente.

**Abbinamenti:** ideale per carni rosse arrosto, selvaggina al forno, formaggi di lunga stagionatura. Con il tempo che passa può diventare un gran vino da sorseggiare fuoripasto anche senza accompagnamento gastronomico.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calice ampio attorno ai 18° C di temperatura.

**Conservazione:** conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura dà il meglio di sé fino a 18-25 anni dalla vendemmia.