

## **AZIENDA AGRICOLA RONCHI**

Viticoltori da quattro generazioni

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

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

*Anni d'impianto:* tra il 1980 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 il 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 la concimazione chimica.

I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale, in particolare 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 è avvenuta in botti di legno per circa 24 mesi, seguita da un'ulteriore permanenza in anfore di terracotta. L'imbottigliamento si è svolto nell'estate del quinto anno dopo la raccolta delle uve. È seguito un adeguato affinamento in bottiglia.

*Note gustative:* questo Barbaresco ha un colore granato intenso con delicati riflessi rubini; il profumo è pieno, persistente ed elegante. Prevalgono i sentori eterei e speziati, in particolare cannella, vaniglia e pepe. Nitidi ancora i ricordi fruttati (lampone, ciliegia e fragola anche in confettura). In bocca è pieno, secco, sapido. Acidità ancora decisa e presente, insieme a una trama tannica ben bilanciata.

*Abbinamenti:* ideale per carni rosse arrosto, selvaggina al forno e brasata, formaggi di lunga stagionatura. Con il tempo che passa può diventare un gran vino da sorseggiare fuoripasto anche senza alcun 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 23 anni dalla vendemmia.