

AZIENDA AGRICOLA RONCHI

Viticoltori da quattro generazioni

Denominazione vino: Barbaresco Docg Gaia-Principe

Vigneti: Comune di Neive, nella Menzione geografica “Gaia-Principe”.

Anno d'impianto: tra il 1983 e il 1997

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: Ovest.

Suolo: il terreno è costituito da marne bluastre appartenenti alle classiche Marne di Sant'Agata Fossili, molto simili ai terreni del paese di Barbaresco.

Coltivazione: 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 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 in botti di legno per 15-24 mesi, seguita dall'imbottigliamento nel terzo anno dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

Note gustative: complessivamente è un Barbaresco con notevoli potenzialità di evoluzione futura. Al colore si presenta brillante, con tonalità granata di buona intensità accompagnata da nitidi riflessi rubini. Il profumo è ampio e composito, ricco ed esuberante. Prima di tutto è floreale con note di iris, glicine e violetta. Poi si fa vinoso e fruttato con ricordi di lampone e ciliegia e le loro confetture; quindi appare etereo ancora sotto traccia così come le sottili ma gradevoli note speziate (cannella, pepe e accenni vanigliati), Bocca pulita, sapida e calda.

Abbinamenti: ideale per carni rosse arrosto, selvaggina al forno o brasata, formaggi di lunga stagionatura.

Servizio: è preferibile servirlo in calice ampio attorno ai 18° C di temperatura.

Conservazione: si consiglia di conservarlo in cantina, a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura. Promette una vita lunga, almeno 15-20 anni dalla vendemmia.