

AZIENDA AGRICOLA RONCHI

Viticoltori da quattro generazioni

Denominazione vino: Barbaresco Docg

Vigneti: Comune di Barbaresco, nella menzione geografica "Ronchi" e una piccola vigna vicino alla cascina

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. 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 in prevalenza in legno grande per almeno 15 mesi seguita dall'imbottigliamento nel terzo anno dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

Note gustative: questo Barbaresco ha un colore granato brillante molto gradevole, profumo ampio elegante ed etereo, con sentori fruttati di lampone, prugna e fragola, confettura di rabarbaro insieme ai primi profumi speziati (cannella e pepe) e balsamici. In bocca è pieno, morbido, equilibrato di tannino, caldo, con retrogusto piacevole di liquirizia.

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

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 15-20 anni dalla vendemmia.