LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Franciacorta Brut Bio |
| **Producteur** | Ronco Calino |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, mousseux, serré |
| **Appellation** | DOCG Franciacorta |
| **Cépages** | 80% chardonnay, 20% pinot nero |
| **Description** | En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole. Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta. Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles, une équipe talentueuse et une production d'environ 80.000 bouteilles par an.<br><br>L'assortiment se compose de cinq mousseux Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie ! La maison produit aussi trois vins tranquilles : un pinot noir, L'Arturo, très rare (commercialisé en IGT) et deux Curtefranca : Ponènt, un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot et pour terminer le Léant, un chardonnay fruité.<br><br>Le Franciacorta Brut a une couleur jaune et une fine bulle. Le bouquet se décompose essentiellement en fruits mûrs, biscuits et un côté minéral. Bouche pleine et juteuse. Longue finale. |
| **Servir sur** | apéritif, fromages doux |
| **Origine** | Cazzago S. Martino, différents vignobles à orientation ouest, sud-ouest. |
| **Rendement** | 50-60 hl/ha |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Vendange** | Récolte manuelle, début/mi-août |
| **Vinification** | Pressurage doux et fermentation en cuves inox à température contrôlée de 15-16°C, un petit pourcentage fermente en barriques françaises, méthode traditionnelle. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 30 mois sur lie |
| **Production** | 40.000 bouteilles 0,75 |

**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Franciacorta Brut Rosé Radijan |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 5 |
| **Producteur** | Ronco Calino |
| **Style de vin** | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée, mousseux, serré |
| **Appellation** | DOCG Franciacorta |
| **Cépages** | 100% pinot nero |
| **Description** | En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole. Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta. Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles, une équipe talentueuse et une production d'environ 80.000 bouteilles par an.<br><br>L'assortiment se compose de cinq mousseux Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie ! La maison produit aussi trois vins tranquilles : un pinot noir, L'Arturo, très rare (commercialisé en IGT) et deux Curtefranca : Ponènt, un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot et pour terminer le Léant, un chardonnay fruité.<br><br>Le Franciacorta brut Rosé Radijan a une belle robe rosée aux reflets violacés. Les bulles sont fines et continues. Un nez aux arômes de petits fruits rouges, avec une pointe de citron confit. Bel équilibre et belle minéralité en bouche. Longue finale. |
| **Servir sur** | apéritif, crustacés et coquillages, vins 'd'après-repas' |
| **Origine** | Cazzago S. Martino, vignobles: Sottobosco, Palazzo et Quattro. Pentes douces, exposistion est, sud-est. |
| **Rendement** | 50-60 hl/ha |
| **Vendange** | Début septembre |
| **Vinification** | Doux pressurage et fermentation à température controlée en cuves inox (17-19°C). Une petite partie fermente en barriques françaises. Méthode traditionnelle. Maturation de 30 mois. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon synthétique |
| **Elevage** | - |
| **Analytique** | Alc.: 13,00 % Vol. - 8 Gr/L. |
| **Production** | 6.700 bouteilles 0,75 |

LICATA

FICHE D'ARTICLE

| | |
|---|---|
| **Nom** | Scatola Franciacorta 2 bts (SPRON20) |
| **Potentiel de garde** | Jusqu'à fin 7 |
| **Producteur** | Ronco Calino |
| **Description** | En 1996, Paolo Radici, un industriel de Bergame, cherche une résidence secondaire sans soupçonner un instant que cette quête va l'entraîner dans une passionnante aventure vinicole. Il trouve la maison de ses rêves à Erbusco, au centre de l'appellation Franciacorta. Aujourd'hui, cette aventure s'est métamorphosée en une réussite totale, avec 10 ha de vignobles, une équipe talentueuse et une production d'environ 80.000 bouteilles par an.<br><br>L'assortiment se compose de cinq mousseux Franciacorta, dont trois reposent 24 mois sur lie (le Brut, le chardonnay cuvée Satèn et le Rosé), le Nature avec un vieillissement de 30 mois et le Millesimato avec 36 mois d'élevage sur lie ! La maison produit aussi trois vins tranquilles : un pinot noir, L'Arturo, très rare (commercialisé en IGT) et deux Curtefranca : Ponènt, un assemblage de cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot et pour terminer le Léant, un chardonnay fruité. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon à vis |

**nv LICATA sa** · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)