

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. 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. 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

Nom	Franciacorta Satèn Bio
Producteur	Ronco Calino
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité marquée, mousseux, serré
Appellation	DOCG Franciacorta
Cépages	100% chardonnay
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. 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. Le Satèn Franciacorta a une couleur jaune aux reflets verts. Perle fine et continue. Arômes de fruit mûr, impressions végétales légères (herbes et sauge), mie de pain. Belle structure et belle acidité, notes minérales.
Origine	Cazzago S. Martino, east exposure
Rendement	50-60 hl/hect
Viticulture	Biologique
Vendange	Begin september
Vinification	Soft pressing and fermentation in inox tanks at controlled temperature (17-19°C.) A small part ferments in french barriques. traditional method. maturation lasts 30 months.
Analytique	12,5% Vol. - 5 Gr/L.
Production	9.000

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. 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. 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, exposition est, sud-est.
Rendement	50-60 hl/ha
Vendange	Début septembre
Vinification	Doux pressurage et fermentation à température contrôlée 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

Nom Scatola Franciacorta 3 bts (SPRON30)

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.

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.