

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Franciacorta Brut Rosé Radijan
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	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, vins 'd'après-repas'
Origine	Cazzago S. Martino, vignobles: Sottobosco, Palazzo et Quattro. Pentec 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



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)