

Nom Franciacorta Brut Rosé Radijan

Potentiel de garde 6

Producteur Ronco Calino

Cépages 100% pinot nero

Pourcentage d'alcool 12,50% vol

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.

Elevage -

Analytique Alc.: 13,00 % Vol. - 8 Gr/L.

Production 2000 bouteilles 0,75

