

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Franciacorta Brut Millisimato
<b>Jaartal</b>	2010
<b>Producent</b>	Ronco Calino
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, weinig fruitig, een heus kruidenboeket, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, prominente zuren, parelend, strak
<b>Druivensoorten</b>	70% chardonnay, 30% pinot nero
<b>Omschrijving</b>	<p>Toen Paolo Radici, een industrieel uit Bergamo, in 1996 een buitenverblijf zocht, vermoedde hij nog niet dat dit het begin zou betekenen van een succesvol wijnavontuur. In Erbusco, middenin de Franciacorta-appellatie, vond hij zijn droomlocatie. Inmiddels is zijn avontuur uitgegroeid tot een succesverhaal met tien hectare wijngaarden, een talentrijk team en een output van circa 80.000 flessen per jaar.</p> <p>Eenzijds worden er vijf Franciacorta-schuimwijnen gemaakt, waarvan er drie 24 maanden sur lie rijpen (de Brut, de chardonnaycuvée 'Satèn' en de 'Rosé'), de Nature 30 maanden en de Millesimato maar liefst 36 maanden. Daarnaast worden er ook drie stille wijnen gemaakt: de zeldzame pinot noir 'L'Arturo' (als IGT gecommmercialiseerd) en twee Curtefranca's: 'Ponènt', een blend van cabernet franc, cabernet sauvignon en merlot en ten slotte de 'Léant', een fruitige chardonnay.</p> <p>De Franciacorta brut Millésimato heeft een goudgele kleur en een fijne pareling. In de neus herkennen we vooral rijp exotisch fruit en noten. Zachte en complexe smaak. Lange en expressieve afdrank.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, schaal- en schelpdieren, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wijn om van te genieten na de maaltijd
<b>Oorsprong</b>	Cazzago S. Martino, east exposure
<b>Opbrengst</b>	50-60 hl/hec
<b>Oogst</b>	Begin september
<b>Vinificatie</b>	Soft pressing and fermentation in inox tanks at controlled temperature (17-19°C.) A small part ferments in french barriques. traditional method. maturation lasts 30-40 months.
<b>Analytisch</b>	12,5% Vol. - 8 Gr/L.
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2022

