

AZIENDE VISITATE

Franciacorta – Ronco Calino: storia, passioni e competenza

By [Paolo Valente](#)Posted on 31 marzo 2019 - Questo articolo è stato letto **1.1K** volte.

Storia, passioni e competenza si intrecciano a Ronco Calino, una piccola cantina franciacortina di proprietà di Lara e Paolo Radici.

Storia di una antica dimora che fu luogo di riposto estivo del pianista Arturo Benedetti Michelangeli che Paolo Radici, industriale bresciano, acquisì per poter vivere momenti riservati ma non troppo distante dai suoi affari.

Passione che ha spinto la moglie Lara a dedicarsi, ormai a tempo pieno, a questo progetto; ma anche la passione che anima il ristretto team di collaboratori, tutti giovanissimi e che incarnano lo spirito della Franciacorta, vibrante e appassionato.

Competenza, quella del prof. Leonardo Valenti che, fin dall'inizio collabora con Lara per la realizzazione dei suoi prodotti. Insieme a lui l'agronomo Pierluigi Donna.



I vigneti di Ronco Calino si estendono, in una valletta, in un unico corpo di circa 10 ettari; gli studi di zonazione hanno permesso di identificare ben sei differenti terroir su ognuno dei quali sono stati impiantati i vitigni che potevano esprimersi al meglio. La generale esposizione a Nord favorisce la piena evoluzione vegetativa a tutto vantaggio del mantenimento della freschezza gustativa delle uve, che poi si ritrova, chiara, nel bicchiere.

A questi 10 ettari si è recentemente aggiunto un nuovo vigneto di 2,5 ettari a Provaglio d'Iseo.

La conduzione è in biologico; il processo di conversione si è concluso nel 2016, prima vendemmia certificata. La cura dei particolari caratterizza tutte le fasi di vinificazione; le uve sono vinificate in piccole vasche per mantenere separate le differenti partite che poi, in fase di assemblaggio apporteranno, ciascuna per la sua parte, le note complesse che si ritrovano nei vini.

Una piccola produzione, solo 70.000 bottiglie, che viene per un terzo esportata.



LA DEGUSTAZIONE

Le caratteristiche comuni che abbiamo trovato in tutti i calici sono i bassi residui zuccherini e la grande freschezza. I franciacorta restano in media un anno in più sui lieviti rispetto al tempo minimo richiesto dal disciplinare.

Franciacorta DOCG Satèn Brut

100% uve Chardonnay in parte fermentate in barrique usate. Diritto e fresco, senza ammiccamenti alla morbidezza che spesso contraddistingue questa tipologia. Profumi eleganti e complessi che spaziano dalla frutta matura alle spezie fini, lieve sbuffo balsamico e floreale. Pieno ed elegante in bocca; la bolla fine invita al rinnovo della beva.



Franciacorta DOCG Brut

Realizzato con Chardonnay per l'80% e rimanente Pinot nero presenta un basso dosaggio. Frutta e fiori ne caratterizzano il naso, le note agrumate bilanciano sentori dolci che rimandano al miele e al pane dolce. La bocca si dipana con una buona acidità che le note morbide e avvolgenti equilibrano amplificandone l'armonia.

Franciacorta DOCG Brut Rosé Radijan

Realizzato in onore del padre di Paolo Radici è l'unico vino della cantina che ha un nome. Assemblaggio di Pinot Nero al 70% e Chardonnay per la quota restante, viene prodotto attraverso l'unione di vino bianco, vinificato in acciaio, e rosso, vinificato in barrique. Sosta sui lieviti per almeno 36 mesi. Piccoli frutti rossi al naso completati da sentori balsamici e di agrumi. Di buona struttura in bocca, asciutto e persistente.



Franciacorta DOCG Brut 2011

Uve Chardonnay per il 60% e Pinot Nero per il 40% raccolte al giusto livello di maturazione, condizione che ha consentito un limitato uso di anidride solforosa. Annata eccellente, forse la migliore degli ultimi 20 anni. I vini base sono maturati in barrique e sono state utilizzate le migliori riserve dell'azienda. Residuo zuccherino di 1,5 gr/l. Il naso è complesso e fine con numerosi riconoscimenti che spaziano dalla frutta a polpa gialla ai fiori secchi. Sentori balsamici e note di miele completano l'olfatto. In bocca si ritrovano morbidezza e pienezza, buona la freschezza con un finale asciutto e sapido.

RELATED ITEMS: [SATEN](#), [RONCO CALINO](#), [CHARDONNAY](#), [METODO CLASSICO](#), [FRANCIACORTA](#), [FRANCIACORTA BRUT](#), [SATEN](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/franciacorta-ronco-calino-storia-passioni-e-competenza/>