

SEBINO IGT BARBERA BIANCHI RONCALLI



Classificazione: Sebino Rosso Indicazione Geografica Tipica

Zona di produzione: Franciacorta (Brescia), dal vigneto di proprietà sito sulla collina Madonna della Rosa in Monticelli Brusati

Uve: 100% Barbera

Resa per Ettaro: 52 Q.li/Ha

Densità d'impianto: 4.000 piante/ha a cordone speronato

Conduzione del vigneto: Inerbimento controllato totale. Concimazione: saltuariamente organica, integrata dall'apporto costante di micro e macro elementi di cui è dotato naturalmente il terreno oltre a quelli originati dalla trasformazione biologica

del residuo degli sfalci.

Caratteristiche Del Terreno: Collinare, disposto su tre terrazzamenti. Piena esposizione a Sud. Terreno costituito da marne e argille sedimentarie ricche di fossili e di microelementi.

Vendemmia: Durante l'estate poco prima dell'invaiatura, verificatasi ai primi di agosto, si effettuata un diradamento e una selezione dei grappoli destinati a proseguire la maturazione in base alla pezzatura e alla collocazione sulla pianta. Ciò è consentito, soprattutto grazie alle favorevoli condizioni climatiche caratterizzate

da temperature elevate, buona luminosità e giusto apporto idrico, la maturazione fisiologica ottimale sia dal punto di vista della gradazione alcolica che della concentrazione polifenolica. La vendemmia inizia alla fine di Settembre.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura con successiva ammostatura in recipienti d'acciaio a temperatura controllata. La fermentazione alcolica è iniziata il giorno successivo grazie ai lieviti indigeni. Durante questa fase sono state effettuate

numerose follature, seguite a fine fermentazione da un'ulteriore fase di macerazione sulle bucce.

Affinamento: In barrique nuove in legno di rovere di Allier per 18 mesi durante i quali si è anche svolta completamente la fermentazione malolattica. Selezione dai carati delle basi migliori, quindi assemblamento e imbottigliamento.