

**AZIENDA AGRICOLA RONCHI**  
Viticoltori da quattro generazioni

*Ronchi*

## **Denominazione vino: Barbaresco Docg**

**Vigneti:** Comune di Barbaresco, nella menzione geografica "Ronchi" e una piccola vigna vicino alla cascina

**Anni d'impianto:** tra il 1980 e il 2016

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Esposizione:** Est

**Suolo:** terreno marnoso e calcareo, con infiltrazioni argillose, mediamente compatto

**Coltivazione:** quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 8-10 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

**Vendemmia:** le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.

**Vinificazione:** inizia con la diraspatura e pigiatura soffice dei grappoli. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 28-30° C in contenitori di acciaio. La macerazione con le bucce si protrae per 12-15 giorni.

**Maturazione:** la maturazione avviene parte in barrique e parte in legno grande per circa 22-24 mesi seguita dall'imbottigliamento a maggio-giugno del terzo anno dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

**Note gustative:** questo Barbaresco ha un colore granato brillante molto gradevole, profumo ampio elegante ed etereo, con sentori fruttati di lampone, prugna e fragola, confettura di rabarbaro insieme ai primi profumi speziati (cannella e pepe) e balsamici. In bocca è pieno, morbido, equilibrato di tannino, caldo, con retrogusto piacevole di liquirizia.

**Abbinamenti:** ideale per carni rosse arrosto, selvaggina (agnello, cervo e cinghiale) al forno, formaggi di lunga stagionatura come Parmigiano Reggiano e Castelmagno.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calice ampio attorno ai 18° C di temperatura.

**Conservazione:** conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura dà il meglio di sé fino a 15-20 anni dalla vendemmia.

**Produzione media annua:** 10-12 mila bottiglie circa.