

**AZIENDA AGRICOLA RONCHI**

Viticoltori da quattro generazioni

*Ronchi*

**Denominazione vino: "Boyrola" Spumante Metodo Classico brut rosé**

*Vigneti:* Comune di Barbaresco, nella Menzione Geografica "Ronchi".

*Anni d'impianto:* dal 1985 al 2016

*Vitigno:* Nebbiolo 100%

*Esposizione:* Est

*Suolo:* terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso.

*Coltivazione:* è quasi interamente manuale. I filari sono impiantati rispettando le curve di livello della collina. 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 agosto e inizio di settembre.

*Vinificazione:* si avvia con la diraspatura dei grappoli e la pressatura soffice. 3-4 ore in pressa e basta, la fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 16-18° C.

*Elaborazione:* nel mese di maggio dell'anno successivo alla vendemmia il vino base viene messo in bottiglia con l'aggiunta di zuccheri e fermenti per la fermentazione secondaria. Riposa sui lieviti per almeno 36 mesi. Seguono la sboccatura con l'aggiunta del liquore di dosaggio e un adeguato affinamento in bottiglia.

*Note gustative:* il colore è rosato con sfumature aranciate, la spuma intensa ed evanescente, il perlage fine, continuo, persistente. Al naso prevalgono le note fruttate di confettura di fragola, lampone e ribes rosso passito, completate da una severa sensazione tostata di crosta di pane. In bocca è pieno, armonico, stimolante; la spalla acida è in equilibrio sulla morbidezza alcolica. Al retrogusto richiama le percezioni fruttate, veicolate da una componente carbonica ben amalgamata.

*Abbinamenti:* uno spumante di struttura, con il quale si può osare a tavola ben oltre l'aperitivo. Ideale abbinato al pesce di grande taglia, al forno o stufato, alle zuppe di pesce così come ai pesci affumicati, ai salumi nobili di lunga stagionatura, ai volatili a carne rossa come l'anatra.

*Servizio:* si consiglia di servirlo in calice a flûte attorno a 6-8° C di temperatura.

*Conservazione:* conservare a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura.

***Produzione media annua:*** 2.500 bottiglie circa.