

## **AZIENDA AGRICOLA RONCHI**

Viticoltori da quattro generazioni

### **Denominazione vino: Langhe Nebbiolo Doc "in amphoris"**

**Vigneti:** Comune di Guarene.

**Anni d'impianto:** dal 2014

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Esposizione:** tra Est e Sud-Est

**Suolo:** terreno di medio impasto con infiltrazioni sabbiose su scheletro marnoso.

**Coltivazione:** quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello della collina. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando circa 8-10 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando all'occorrenza leguminose e altre erbe da sovescio. Non si pratica la concimazione chimica.

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:** si avvia con la diraspatura dei grappoli e la pressatura soffice. La fermentazione con macerazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 28-30° C per 10-12 giorni.

**Maturazione:** la maturazione avviene in anfora di terracotta per circa un anno, seguita da un adeguato affinamento in bottiglia.

**Note gustative:** il colore è brillante, tra il rubino e il granato, di media profondità. Il profumo è fine, originale, fruttato e porta al naso sensazioni di fiori passiti, confettura di lamponi e prugna essiccata insieme a una sorprendente nota speziata di pepe bianco. In bocca è fresco, decisamente tannico, nervoso, ma robusto e pieno di corpo.

**Abbinamenti:** ideale abbinato a salumi da cottura e da griglia, pasta con sughi di carne, carni rosse grigliate, animali da cortile arrosto e stufati.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calice ampio attorno a 16-18° C di temperatura.

**Conservazione:** conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura può dare il meglio di sé fino a 6-8 anni dalla vendemmia.