AZIENDA AGRICOLA RONCHI
Viticoltori da quattro generazioni

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

Vigneti: Comune di Barbaresco.

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 all'occorrenza leguminose e altre erbe da sovescio. Non si pratica 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 agosto e inizio di settembre.

Vinificazione: si avvia con la diraspatura dei grappoli e la pressatura soffice. La fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata di circa 16-18° C.

Elaborazione: nella primavera 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 e cremosa, 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 ai pesci di grande taglia arrosto, 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.