



# Primenebbie

Ronchi Varesini IGT 2015

**Cascina Piano**

---

Produzione massima: 50 q/ha bassa carica di gemme, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti autoctoni, macerazione molto lunga, affinamento in fusti di rovere di medie dimensioni per 18 mesi.

Di colore rosso granato, dal profumo intenso con piacevoli sentori di frutta rossa, piccoli frutti e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia. Ha un sapore pieno ed elegante con grande equilibrio tra struttura ed eleganza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Ronchi Varesini
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2015
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Lombardia
<b>Localizzazione</b>	Angera
<b>Certificazione</b>	Convenzionale
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato
<b>Gusto</b>	Pieno ed elegante con grande equilibrio tra struttura ed eleganza.
<b>Profumo</b>	Intenso con piacevoli sentori di frutta rossa, piccoli frutti e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia.
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina arrostita, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Bibenda 4 Grappoli

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	250 m
<b>Tipologia terreno</b>	Morenico
<b>Allevamento</b>	Guyot Semplice
<b>Età ceppi</b>	15 anni
<b>Resa per ettaro</b>	50

**Epoca vendemmia** Ottobre

**Tipo raccolta** Manuale

**Vinificazione** In acciaio

**Maturazione** In acciaio

**Affinamento** Tonneaux (500l)

**Invecchiamento** 4  
**consigliato**