



Tipico vino da meditazione dal colore rosso rubino carico e profondo, con profumi di rosa appassita e cannella e sentori fruttati di ciliegia, mora e mandorla amara. Sapore dolce, ma senza eccessi, gradevole caratterizzato da notevole morbidezza, rotondità e persistenza.

VITIGNO Moscato di Scanzo 100%

GRADAZIONE ALCOLICA 14%

VENDEMMIA Metà di ottobre

PRODUZIONE ANNUA circa 1500 bottiglie da 0,5 lt modello Futura

ZONA DI PRODUZIONE - VIGNETO

Il vigneto, situato nel comune di Scanzorosciate in zona collinare ad una altitudine di circa 450 mt s.l.m., è esposto a sud-sud ovest con una costante ventilazione che favorisce la predisposizione delle uve all'appassimento.

LAVORAZIONE

La lavorazione viene effettuata esclusivamente a mano, con rese molto contenute inferiori a 6000 Kg per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato/Pergola

CENNI DI PRODUZIONE

Dopo una selezionata raccolta in apposite cassette, l'uva viene lasciata appassire in locali areati per un periodo da 20 a 40 giorni. Giunti al giusto grado di appassimento si procede alla pigiatura soffice; la fermentazione alcolica avviene con follature giornaliere, lasciando il mosto sulle bucce per circa 6-8 giorni. Dopo la svinatura e diversi travasi, la maturazione avviene per circa 24 mesi esclusivamente in botti di acciaio. Dopo l'imbottigliamento, prima di essere messo sul mercato, il vino subisce un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno due mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da centellinare a fine pasto su pasticceria secca tipo la torta sbrisolona e le offelle mantovane, oppure da provare su formaggi erborinati, dal Gorgonzola allo Stilton al Roquefort. Servire a temperatura ambiente.

Moscato di Scanzo "Ronco della Fola"

A volte basta andare fuori di poco dalle rotte abituali per scoprire dei gioielli segreti e ben nascosti.

Su per la "collina del moscato" i colori degli alberi dipingono uno splendido arcobaleno autunnale e le vigne, ormai spoglie, si godono il meritato riposo invernale.

Proprio qui, a Scanzorosciate, sulla sommità del Monte Bastia, si trova la cantina "Ronco della Fola", una piccola realtà nata con l'obiettivo di creare vini di qualità, carichi di terroir e spesso-re.

L'azienda, oggi gestita con infinita passione da Sergio Maiorana, nasce sul finire degli anni 80 ed il suo radicamento al territorio ed attaccamento alla tradizione sono testimoniati dal numero di iscrizione all'albo dei vigneti del Moscato di Scanzo: il numero 1.

Il luogo in cui si trova l'azienda ed i vigneti, magnificamente esposto ai raggi solari e ben ventilato, è considerato la vera culla del Moscato di Scanzo per la sua particolare attitudine alle "pratiche di appassimento" che costituiscono una delle caratteristiche

principali per la produzione di questo vino.

Il nostro unico obiettivo, dice Sergio Maiorana, è il perseguimento della miglior qualità possibile anche a discapito delle quantità. Le vigne sono interamente quelle originarie dell'azienda, con una età di circa trenta anni e vengono applicate tecniche di coltivazione volte ad ottenere il meglio da ogni pianta, con potature e diradamenti che riducono consistentemente la produzione.

Ed i risultati cominciano ad arrivare, continua Sergio Maiorana, la guida Viniplus dell'Ais Lombardia ha assegnato tre rose camune al nostro Moscato di Scanzo 2003, che ha anche ricevuto apprezzamenti da parte di conosciuti giornalisti e critici del mondo eroico, tra tutti Franco Ziliani che lo ha definito "dolce e non dolce, ricco di personalità, con profumi densi e avvolgenti, con un bouquet molto suadente nella sua avvolgenza e fittezza".

Sono importanti conferme di aver intrapreso al giusta strada che, sappiamo, sarà sempre più difficile

ed impegnativa, ma che intendiamo percorrere sempre con la medesima filosofia.

L'azienda oggi produce circa 1500 bottiglie di Moscato di Scanzo e sta lavorando con passione e attenzione, alla produzione del Monte Tre Croci, un Valcalepio Rosso, con un elevato profilo qualitativo, anch'esso disponibile in quantità limitata e che sarà immesso in commercio soltanto al raggiungimento di "un adeguato livello di maturazione e di affinamento".

Una piccola realtà quindi che, in una prospettiva di sviluppo, nel rispetto della natura e con l'obiettivo di produrre sempre vini qualitativamente superiori, sta portando avanti lavori di ristrutturazione e riorganizzazione della cantina.

L'obiettivo è poi quello di continuare nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e, in tal senso, l'azienda sta lavorando per l'ampliamento delle superfici vitate con l'intento di impiantare, completata l'attuale fase di sperimentazione, un vitigno ormai praticamente scomparso: il Merera.



**AZIENDA AGRICOLA RONCO DELLA FOLA
DI SERGIO MAIORANA**

Scanzorosciate (BG) Via Monte Bastia, 36

Tel./Fax 035 656036

www.roncodellafola.it • info@roncodellafola.it