

# Angliano.

## Un equilibrio da Signore.



“Un bicer l'è poch  
du bicer hin mia assèe  
tri bicier van al cor  
quatar bicer  
almen ga na vor”

### il nome

Il termine trae origine da Anglo Troiano, leggendario fondatore di Angera, da cui derivò il nome della città: Angleria.

Essa era divenuta, nel 1300, un importante centro. "Dux Mediolani, Papiae e Algeriae Comes" sono i titoli che, dalla proclamazione di Gian Galeazzo Visconti a duca di Milano, Pavia ed Angera, aprirono tutti gli atti del governo dell'epoca e dei futuri principi.

### arte locale

L'austero volto del "Grande vecchio" conferisce identità al nostro Angliano. E' un affresco che si trova nella chiesa parrocchiale di Angera e, per la sua austera eleganza, è stato scelto per identificare Angliano, uno dei vini rossi di punta dell'azienda apprezzato e riconosciuto per essere "di carattere".

### detti popolari

El bon vin el fa bon sang.

Finna che dura pan e vin, se po' impipassen del destin.

# Angliano.

## Un equilibrio da Signore.



### VINO ROSSO IGT RONCHI VARESINI

affinato in legno



#### Zona di produzione:

colline del sud Verbano varesino ad Angera sui pianori della Cascina Piano e della Rotonda, con esposizione ottimale. Altezza sul livello del mare 250 m.



**Vitigni:** Nebbiolo e Croatina.

#### Sistema di coltura:

tralcio rinnovato, inerbimento, concimazioni contenute.



#### Sistema di produzione:

produzione massima 70 ql/ha, bassa carica di gemme, diradamento, scelta vendemmiale, breve macerazione prefermentativa a freddo, fermentazione a temperatura controllata, macerazione molto lunga, affinamento in fusti di rovere di piccole e medie dimensioni.



#### Parametri analitici:

Cont. min alcolico naturale: 13% vol.; Valore acidità: 5,5 ‰. Estratto secco netto minimo: 22 ‰.



#### Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino carico, dal profumo intenso con piacevoli sentori di frutta rossa e spezie che si evolvono con l'affinamento in bottiglia. Il sapore è pieno, elegante e garbatamente corposo.



#### Temperatura di servizio: 18°

#### Abbinamenti:

è indicato particolarmente per arrostiti, selvaggina, salumi e formaggi a pasta dura.

#### A tavola:

“Bruscitt” all’Angliano.