

G R E G O R I N A

Sangiovese Superiore di Romagna

Il vitigno autoctono più coltivato in Italia, che entra nella composizione di alcuni dei più rinomati vini italiani, trova nelle colline di Castrocara un territorio d'elezione, dove le uve riescono a ottenere la giusta concentrazione e maturazione per dar vita a vini di grande personalità e carattere, che nulla hanno da invidiare ai più blasonati territori limitrofi.

Uve: 100% Sangiovese

Provenienza: Terra del Sole, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Argilloso-calcareo

Altitudine: 160 – 200 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 75 quintali per ettaro

Gradazione alcolica: 13.5%

Annata in commercio: 2010

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano e svolgono dopo la diraspatura vengono poste in vinificatori d'acciaio dove svolgono la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino viene posto in botti di rovere per un breve affinamento, che dona complessità con discrezione e stabilizza il colore del vino. Prima di uscire di cantina, rimane in bottiglia per almeno due mesi.

Il Vino:

Rosso rubino vitale. Al naso esibisce marcati sentori di frutta fresca matura. Al palato ha buon corpo ed un'intrigante struttura tannica. Fresco e nervoso esprime con schiettezza tutta la tipicità del Sangiovese delle colline dell'entroterra romagnolo.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento con la cucina romagnola, si abbina splendidamente a primi piatti a base di sughi saporiti, a formaggi vaccini di media stagionatura o anche in accompagnamento a spuntini preferibilmente a base di carne.

