

G R E G O R I N A



“I Fondi”

Sangiovese di Romagna Riserva

Da sempre il Vigneto dei Fondi è quello che tra i trenta ettari vitati dell’Azienda dà i risultati migliori. Qui il Sangiovese matura omogeneamente sui filari che scendono la collina su cui sorge Gregorina e dona frutti concentrati, che una volta raccolti vengono curati per anni fino a restituire un vino prezioso, che non teme confronti.

Uve: 100% Sangiovese

Provenienza: Terra del Sole, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Argilloso-calcareo

Altitudine: 220 – 240 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d’impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 65 quintali per ettaro

Gradazione alcolica: 13.5%

Annata in commercio: 2007

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte a mano e svolgono la fermentazione alcolica in vasche d’acciaio a temperatura costantemente controllata. Terminata la fermentazione il vino viene posto in botti di rovere per l’affinamento, che si protrae per almeno 24 mesi. Dalla data dell’imbottigliamento il vino effettua un altro periodo di affinamento in vetro, della durata di sei mesi.

Il Vino:

Rosso rubino intenso. Al naso esibisce un prorompente bouquet, in cui emergono in sequenza prima aromi fruttati, poi delicati sentori di viola mammola ed infine delicate note di pepe e tabacco. Al palato è impetuoso e pieno, complesso e articolato come al naso: ai sapori fruttati si sommano fresche e nervose ammorbidite da un sapiente affinamento che tesse una trama tannica fine ed elegante.

Abbinamenti:

Ottimo sui primi piatti con sughi a base di carne, grazie alla sua importante struttura si sposa bene alle carni rosse saporite, ma anche a selvaggina o in accompagnamento a formaggi vaccini di lunga stagionatura.