

"Amedeo"

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore Riserva

Denominazione di origine controllata

UVE: Sangiovese 100%

VIGNETO: vigna "vecchia"

Piantata dal nonno Amedeo nel lontano 1968 quando ancora non esistevano le cosiddette "barbatelle" dei vivai, ma si piantava "il selvatico" e l'anno successivo vi si innestavano le varietà e cloni esistenti da secoli nel nostro territorio.

ANNO D'IMPIANTO: 1968

ESPOSIZIONE: nord-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: doppio capovolto

RACCOLTA E VIGNIFICAZIONE: si svolge in due momenti diversi, una parte viene raccolta in padelle e posta in fruttajo dove viene fatta appassire per un mesetto circa e quindi vinificata. L'altra parte dell'uva viene raccolta e vinificata subito secondo tradizione. I due vini così ottenuti vengono assemblati al momento di essere messi nei Tonneaux per il lungo e lento affinamento.

MATURAZIONE: 20-22 mesi in Tonneaux di rovere francese dell'Allier e 4 mesi in bottiglia

ALCOOL: 14,50% vol.

COLORE: rosso rubino molto fitto ed impenetrabile.

PROFUMO: felice combinazione di note floreali ancora integre a dispetto dell'età, e di profumi di more di rovo più maturi, con rinfrescante lato speziato.

SAPORE: non si può certo dire che manchi di impatto. Ci sono struttura, tannini e mineralità. Convincente ora, e una scommessa sul futuro.

