

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:

nordovest

FORMA DI ALLEVAMENTO:

doppio capovolto

RACCOLTA E VINIFICAZIONE:

si svolge in due momenti diversi, una parte viene raccolta in padelle e posta in fruttai 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 bottiglia

ALCOOL:

15% vol.

COLORE:

rosso rubino molto fitto

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.

