



ACQUISTATO IL

"Rocca di Cesena" Sangiovese Superiore Riserva DOC 2020

Importante rosso romagnolo



Svinando

Premiato dalla critica enogastronomica più esigente, questo importante rosso romagnolo nasce dall'osservazione diretta di Leonardo da Vinci, giunto in questo verde angolo d'Italia nel 1502. L'amore per la terra e per la vigna qui tocca vette assolute. E il nobile Sangiovese da queste parti raggiunge alti livelli di eccellenza. Romagna DOC, questo rosso nasce da uve provenienti dalla zona di Castrocara Terme, Predappio, Meldola e Bertinoro. Raccolte manualmente nella seconda metà di settembre, le uve vengono vinificate con una fermentazione a temperatura controllata, durante la quale vengono effettuati frequenti rimontaggi e follature per permettere la completa estrazione del colore. Poi, dopo la svinatura, si procede con una fase di affinamento per almeno due anni, parte in legno e parte in serbatoi inox. Colore rosso rubino intenso tendente al granato, questo Sangiovese rivela note tipiche che ricordano i piccoli frutti rossi di sottobosco, seguiti da una fresca fragranza di iris e viola. In chiusura, poi, si nota anche una dolce nota vanigliata. Tannino potente ma soffice, questo vino gode di un perfetto equilibrio tra freschezza e calore. Se sulla tavola la carne alla griglia è protagonista, nel bicchiere il vino giusto non può che essere questo Rocca di Cesena.

"Se seguirete i miei insegnamenti, berrete un vino eccellente". E se a dirlo non è uno qualunque ma il "genio" italiano per antonomasia, il nitico Leonardo Da Vinci, c'è senza dubbio da credergli. Ed è proprio sulla base di questa convinzione che un gruppo di cantine italiane si è unito per dar vita a un progetto visionario. Quello di riprendere le intuizioni geniali di Leonardo da Vinci per produrre vino. Per farlo hanno studiato le carte e riunito attorno allo stesso tavolo eccellenze in diversi campi. Nascono così i vini di Leonardo da Vinci che reinterpretano, in chiave moderna, l'approccio del genio. Ogni realtà esprime al meglio la sua storia, e l'essenza del proprio territorio, valorizzandone le eccellenze vitivinicole più caratteristiche. Seguendo il Metodo Leonardo®, fatto di innovazione, osservazione, rispetto per la natura e per il territorio.

La Vigna

Terreno medio calcareo

Esposizione Est

**Allevamento
Densità imp.** 3700

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Emilia-Romagna

Uve sangiovese 85%+altre uve a bacca nera

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve destinate a riserva vengono raccolte e selezionate nella seconda metà di settembre. La vinificazione, dopo lieve pressatura, viene condotta a temperatura controllata di 25-30° in presenza di bucce con rimontaggi e follature che permettono la dissoluzione del colore e lo sviluppo dei componenti aromatici. L'affinamento, dopo la fermentazione malo-lattica, continua parte in legno e parte in serbatoi inox per almeno due anni.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso in apertura toni fruttati di ciliegie e mora che cedono il passo a note tostate e speziate sul finale. La sua bilanciata acidità e la morbidezza dei tannini esaltano la persistenza e completezza al palato durante la degustazione.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.