ACQUISTATO IL .....

Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2010



Sangiovese di Romagna: una tradizione lunga 2.000 anni

Dopo Toscana e Umbria, continuiamo il nostro viaggio alla scoperta del vitigno a bacca scura più importante del Centro Italia: il sangiovese. Lo facciamo con una denominazione storica, il Sangiovese di Romagna DOC, in versione Superiore, nell'interpretazione dell'azienda agricola Condé, una delle realtà emergenti più interessanti della zona.

Nel III secolo a.C. il tribuno Romano Caio Appio fonda la città di Predappio, e si ritira le sue colline per coltivare il Sanguis Iovis, il sangiovese. Circa 2.000 anni dopo Francesco Condello, broker di successo, abbandona il mondo della finanza dopo 30 anni per dedicarsi finalmente alla sua passione: la stessa di Caio Appio. Condé nasce così, dalla passione per la viticoltura e per il generoso territorio di Predappio. Un progetto imponente e visionario, iniziato nel 2001 e che consiste oggi in 110 ettari di proprietà, di cui 77 coltivati a vigneto, suddivisi in 52 parcelle (lavorate e vinificate separatamente, prima dell'assemblaggio finale) e plasmati dalla mano esperta di Federico Curtaz. Il sangiovese occupa il 90% della superficie vitata, mentre il restante 10% è coltivato a merlot. In vigna si seguono i principi della lotta integrata e delle viticoltura sostenibile, e dal 2011 l'azienda ha aderito al progetto Magis, uno dei più avanzati in termini di produzione vinicola. La vinificazione avviene in acciaio per gravità, con il solo utilizzo di lieviti indigeni, l'affinamento in acciaio e legni piccoli e grandi di varia tipologia. Ogni vino è espressione del terroir e dell'annata, e ogni scelta è basata sull'assaggio piuttosto che su rigidi protocolli. E allora assaggiamolo questo Sangiovese: naso ampio, etereo, con la frutta matura arricchita da delicate sfumature balsamiche. In bocca ritroviamo tutto il carattere della varietà, con un tannino vibrante ma ingentilito dall'interpretazione. Stappiamo?

La Vigna

Terreno	Argilloso - calcareo
Esposizione	Est - nordEst, da 150 a 350 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	95% Sangiovese, 5% Merlot
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi strutturati, pietanze di carne rossa, cacciagione, formaggi mediamente stagionati
Vinificazione	La fermentazione avviene per 10-15 giorni in vasche inox a temperatura controllata effettuando numerosi rimontaggi e delestage per la completa espressione del vino. Un?attenta e precisa parcellizzazione in vigna viene rispettata anche in cantina, dove il vino di ogni appezzamento completa la fermentazione malolattica (in acciaio) e una parte di affinamento in purezza, affinamento che si protrae dopo l?assemblaggio. Il Merlot affina 5-6 mesi in barrique dell?Allier e 5 mesi in acciaio. Dopo l?assemblaggio affina per altri 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granato; al naso profumi di frutta matura, note eteree e un?idea di incenso; bocca di spessore, sapida, con tannino in evidenza ma levigato

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821