LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sangiovese di Romagna
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Fattoria Monticino Rosso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOP Romagna
Cépages	100% sangiovese romagnolo
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	La Fattoria Monticino Rosso est une entreprise viticole familiale, créée en1965 par Antonio Zeoli. En 1985, lorsque ses fils le rejoignent à la tête du domaine, les 13 ha des débuts en deviennent 24, par l'achat du domaine voisin de Monticino Rosso dont le nom est conservé et attribué à l'ensemble des terres. Le domaine se trouve à Dozza, dans les collines d'Imola, où la production de frizzante d'Émilie se double de celle des vins tranquilles de Romagne. Actuellement, le domaine de Monticino Rosso totalise 37 ha, dont 20 ha de vignobles. Les 17 ha restants sont occupés par différents fruitiers. En 2000, l'ensemble des caves a déménagé vers Monticino Rosso et elles sont équipées d'installations hypermodernes. Le domaine a également modifié sa politique, cristallisant ses efforts sur plus de qualité dans un respect total du terroir et du climat avec une technologie de pointe pour soutenir des méthodes de vinification traditionnelles. Petite précision qui peut surprendre : ici, on ne travaille qu'avec des cépages locaux comme l'albana, le pignoletto et le sangiovese. Le Sangiovese di Romagna a une couleur rouge cerise brillante et un nez sur le fruit rouge (cerises et fruits des bois). La bouche est fraîche et fruitée, avec un léger côté épicé. Un très beau vin de tous les jours.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge avec de la sauce
Origine	Vignobles aux poderi Monticino Rosso et Olmo à Piratello-Montecatone, vignes de 12 ans d'âge, terrain argileux avec structure sablonneuse.
Rendement	5.000 pieds/ha - 9000 kilos de fruit/hectare
Vendange	Vendange manuelle en septembre.
Vinification	Macération des peaux et fermentation alcoolique pendant trois semaines environ à température contrôlée. Vinification en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Le vin reste en bouteille 3 mois avant sa commercialisation.
Analytique	Alc. 13,00%