LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sangiovese di Romagna
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Fattoria Monticino Rosso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOP Romagna
Druivensoorten	100% sangiovese romagnolo
Alcohol percentage	14,50% vol
Omschrijving	Fattoria Monticino Rosso is een familiaal wijnbedrijf, in 1965 gesticht door Antonio Zeoli. Nadat zijn zonen ook in de firma gestapt waren, werd het oorspronkelijke domein van 13 hectare in 1985 uitgebreid door de aankoop van het aangrenzende domein Monticino Rosso van 24 hectare, waarvan ook de naam ineens mee werd overgenomen. Het domein ligt in Dozza, in de heuvels van Imola, waar de productie van de sprankelende frizzante's uit Emilia overgaat in de stille wijnen van Romagna. Het domein Monticino Rosso omvat momenteel 37 hectare, waarvan 20 hectare wijngaarden. De andere 17 hectare bestaan uit diverse fruitgaarden. In 2000 werden de kelders volledig ondergebracht in het Monticino Rosso en uitgerust met een hypermoderne installatie. Een belangrijke koerswijziging naar meer kwaliteit werd ingezet met een totaalrespect voor terroir en klimaat en door het gebruik van de modernste technologie ter ondersteuning van de traditionele vinificatiemethodes. Het mag dan ook niet als een verrassing klinken dat er enkel met lokale druivenrassen gewerkt wordt: albana, pignoletto en sangiovese. De neus van deze briljantrode Sangiovese di Romagna drijft op sappig fruit (kersen en bosvruchten) dat we ook in de smaak terugvinden. Een schitterende allemansvriend voor aan tafel die extra charme heeft door zijn kruidige toetsen. Een makkelijk inzetbare drinkwijn voor alledag.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Wijngaarden van de Podere Monticino Rosso en Podere Olmo in Piratello-Montecatone beplant met 15 jaar oude wijnstokken, waarvan de bodem bestaat uit zand en klei.
Opbrengst	5.000 stokken/hectare - 9000 kg fruit/hectare
Oogst	Manuele oogst in september.
Vinificatie	Na een zachte persing volgen de schilweking en de alcoholische gisting onder permanente temperatuurcontrole.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	De wijn krijgt geen houtrijping maar rijpt wel eerst nog 3 maanden in de fles voordat hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	13,00 % alc. vol.