AZ.AGR. BIOLOGICA
GALASSI MARIA

CA' STORTA 2014
Il nome nasce dalla casetta in collina che fa capolino tra i vigneti.

TIPOLOGIA DI VINO
Vino rosso biologico.

DENOMINAZIONE
Romagna DOC Sangiovese Superiore

TECNICHE DI VINIFICAZIONE
Le uve Sangiovese dei cloni aziendali sono fermentate in uvaggio.
La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata di 22 °C. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 10 giorni; segue la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

CERTIFICATORE AGRICOLTURA BIOLOGICA
Consorzio CCPB, Italia

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Paderno di Cesena, provincia di Forlì-Cesena (Italia)
Altitudine 200 m s.l.m.

NATURA DEI SUOLI
Sabbie gialle e argille colorate.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI
Vigneti di 15 anni di età con 4000 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

VARIETA'
Sangiovese (vari cloni) 100%

EPOCA E MODALITÀ DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre, raccolta a mano.

RESA PER ETTARO
60 quintali/ettaro; 1,5 kg/pianta.

PROFILO AROMATICO
Frutti di bosco, ribes, viole, tannicità molto dolce, di pronta e grande bevibilità.

LONGEVITA'
3 anni

ABBINAMENTI
Perfetto per un aperitivo in rosso, ma anche per accompagnare una pizza o la tradizionale piadina romagnola accompagnata da salumi e formaggi freschi. Per la sua freschezza si abbina bene anche ai piatti di pesce dell'Adriatico.