



E BE DI SMEMBAR 2014

e be di Smembar è dedicato al famoso lunario calendario agronomico romagnolo: “Luneri di Smémbar”.

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. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 18 giorni; segue la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio e minimo 4 mesi in bottiglia.

CERTIFICATORE AGRICOLTURA BIOLOGICA

Consorzio CCPB, Italia

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Paderno di Cesena, provincia di Forlì-Cesena (Italia)

Altitudine 250 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

52 quintali/ettaro; 1,3 kg/pianta.

PROFILO AROMATICO

Bouquet ricco di frutti di bosco maturi, lampone, prugna (mirabolano) e palato fresco con una buona mineralità e tannini dolci tipici della zona Bertinorese. Elegante.

LONGEVITA'

4 anni

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto perfetto con salumi, formaggi stagionati, primi piatti con sughi di carne, carni rosse.

