



E MEI DI SMEMBAR 2012 EDIZIONE LIMITATA

Nome dedicato al famoso lunario calendario agronomico romagnolo: "Luneri di Sméambar". **Selezione delle migliori uve aziendali** e produzione limitata di **800 bottiglie numerate**.

TIPOLOGIA DI VINO

Vino rosso biologico

DENOMINAZIONE

Forlì IGT rosso

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Le uve Sangiovese e Barbera sono raccolte assieme e 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 24 giorni.

AFFINAMENTO

I vini sono posti in tonneau di rovere francese di terzo passaggio dove si effettua la fermentazione malolattica ed il successivo affinamento. L'affinamento in legno dura 12 mesi a cui segue un affinamento in bottiglia di minimo 8 mesi.

CERTIFICATORE AGRICOLTURA BIOLOGICA

Consorzio C.C.P.B., Italia

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

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

Altitudine 200 m s.l.m.

NATURA DEI SUOLI

Sabbie, argille colorate e tufo marino.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di 22 anni di età con 4000 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

VARIETA'

Sangiovese 50%, Barbera 50%.

EPOCA E MODALITÀ DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre, raccolta a mano.

RESA PER ETTARO

40 quintali/ettaro; 1,0 kg per pianta.

PROFILO AROMATICO

Bouquet complesso con note di ciliegie nere, prugne e un tocco di spezie. Al palato goloso ed equilibrato con tannini morbidi, notevole freschezza, aromi fruttati accompagnati da spezie e con una lunga persistenza. Elegante e intenso.

LONGEVITA'

15 anni

ABBINAMENTI

Carni rosse e in particolare il brasato, ma anche salumi e formaggi stagionati. Per gli intenditori anche un vino da meditazione da bere solo.

