



NATORE 2013

natoRe è il primo vino di Maria prodotto tutti gli anni dalle stesse vigne, capostipiti aziendali, piantate dal padre Renato da cui prende il nome il vino. Nelle annate più fresche si destinano queste uve alla versione superiore.

TIPOLOGIA DI VINO

Vino rosso biologico

DENOMINAZIONE

Romagna DOC Sangiovese Superiore

TECNICHE DI VINIFICAZIONE

Le uve Sangiovese sono il frutto di una meticolosa cernita. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 24 giorni; segue la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

60% in botte di legno di rovere francese da 32 hl e 40% in acciaio a cui segue il blend dopo 1 anno di affinamento

CERTIFICATORE AGRICOLTURA BIOLOGICA

Conorzio C.C.P.B., Italia

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

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

Altitudine 250 m s.l.m.

NATURA DEI SUOLI

Sabbie ed argille colorate, con vene di gesso

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Vigneti di 28 anni di età con 4000 piante per ettaro, allevati a cordone speronato

VARIETA'

Sangiovese 100%, clone a bacca grossa

EPOCA E MODALITÀ DI VENDEMMIA

Terza decade di settembre, raccolta a mano

RESA PER ETTARO

40 quintali/ettaro; 1,0 kg/pianta

PROFILO AROMATICO

Sangiovese territoriale ed elegante, al naso rivela profumi delicati di bacche rosse e sottobosco, al palato una piacevole feschezza e mineralità con tannini dolci tipici della zona Bertinorese.

LONGEVITA'

15 anni

ABBINAMENTI

Primi piatti con sughi di carne, carni rosse, formaggi stagionati, salumi.

