

SPINALBETO

DENOMINAZIONE / DENOMINATION

Sangiovese Colli di Rimini Riserva DOC

CARATTERISTICHE VINO / CHARACTERISTICS WINE

Annata / Vintage = 2013

Uvaggio / Grape varieties = Sangiovese (100%)

Cloni / Clones = CH21 (100%)

Contenuto alcolico / Alcohol content = 13,5 % Vol.

Temperatura di servizio / Service temperature = 18 -C / 64 -F

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO DI PRODUZIONE / PRDUCTION VINEYARD CHARACTERISTICS

Produzione annuale vino / Annual production = 3300 bottiglie / bottles

Vigneto di Produzione / Production vineyard = Vigna del Convento

Esposizione / Exposition = Nord-Sud / North-South

Altezza media / Average altitude = 50 mt slm / 164 feet on the sea level

Ampiezza / Width = 1 ettaro / 2,47 acres

Terreno / Type of soil = Medio impasto collinare / sandy soil hills

Anno di impianto / Planting year = 2006

Densità di impianto / Planting density = 4200 Piante ad ettaro / vines per hectare

Tipologia Allevamento / Training System = Cordone Speronato / spurred cordon

Produzione annua / Annual production = 50 q.li/ha / 0,55 tons per hectare

CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Metodo di Vendemmia / Harvest method = Manuale in piccole cassette da 20 kg/ manual, in 44 libbre small boxes

Epoca di Vendemmia / Harvest period = Dalla seconda quindicina di settembre / Second half of september

PROCEDURE DI VINIFICAZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Vino prodotto da un'attenta selezione delle migliori uve dell'azienda le quali vengono immediatamente portate in cantina per essere diraspate e avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 21-23 °C. Durante la fermentazione vengono effettuati sistematici rimontaggi e mirati delestage per ottimizzare la macerazione.

Terminata la fermentazione, il vino sosta in macerazione sulle bucce per circa 32 - 48 ore.

La pressatura soffice separa il vino dalle bucce e successivamente riposa in

serbatoi dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo averlo ripulito dalle fecce grossolane si affina per circa 12 - 18 mesi in botti in Tonneau da 5 Hl di rovere successivamente 6 - 12 mesi in botti di rovere da 25 Hl. Terminato l' affinamento il vino decanta in bottiglia per almeno 4-6

mesi.

Wine produced by a selection of the best quality grapes of the estate that are immediately brought to the cellar to be destemmed and started to the fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 69-73 °F. During fermentation are carried out systematic pumping over and delestage then, after the fermentation, the wine rests in maceration with the skins for 32 - 48 hours. The soft pressing separates the wine from the skins and then the wine is aged for several months in stainless steel tanks where it is cleaned from its lees. Immediately followed by the malolactic fermentation, finally is aged for 12 - 18 months in Tonneau of 132 gallons later for 6 - 12 months in big oak barrel of 660 gallons and then in bottle for at least 4 - 6 months.

Caratteristiche organolettiche / Sensory profile

Il vino si presenta di colore rosso rubino profondo e intenso. All'olfatto si apre con note nette di frutti rossi ben maturi, prugna e ciliegia sotto spirito, seguiti da una nota ben amalgamata di vaniglia e spezia. All'assaggio si presenta di ottima struttura, morbidezza e rotondità sostenuto da una buona acidità. Tannini morbidi e vellutati ed un finale retrolfattivo di buona persistenza aromatica.

The wine has an intense ruby red color with violet hues. Its aroma is immediately perceived typicality, freshness and balance in a blaze of ripe red fruits. The taste is harmonious, well-structured, with velvety and sweet tannins. In closing, dry and good persistence.

Abbinamenti consigliati / Serving suggestion

E' un vino da grandi piatti come brasati, carni rosse alla griglia, cacciagione e formaggi.

It 's a wine for great dishes such as braised, grilled red meats, game, aged, cheese.

Collina dei Poeti
Via Gavine 97
Località Spinalbeto
Santarcangelo di Romagna
Rimini
T. 0541 620042
info@collinadeipoeti.it
www.collinadeipoeti.it
“collinadeipoeti”
[facebook - twitter
foursquare - google+