

SANGIOVESE

Le caratteristiche del Sangiovese richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

Generose sorsate di Sangiovese ben si accompagnano a carni rosse e abbondanti piatti di pasta fresca romagnola, come i cappelletti o i tortelloni al ragù, oppure formaggi stagionati.



Un sorso di storia :

Un antico atto notarile del 1672 ritrovato nell'Archivio di Stato di Faenza è il primo documento oggi conosciuto dove si trova il nome Sangiovese. Una signora, proprietaria del podere Fontanella posto a 400 metri slm, cede in affitto una vigna al parroco di Pagnano: tre filari di Sangiovese posti vicino a casa. Questo documento d'importanza straordinaria ha gettato una nuova luce sulla storia del "Sangiovese, vino di Romagna" raccontata nell'omonimo libro di G. Sangiorgi e G. Zingani.

Vitigno :

Il vino a denominazione di origine controllata "Romagna Sangiovese" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese: dall'85% al 100%; possono concorrere, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Emilia-Romagna.

Per i nuovi impianti la densità minima di piante non dovrà essere inferiore a ceppi per ettaro: 3.300 per il Romagna Sangiovese; 3.700 per il Romagna Sangiovese Superiore.

Tipologie di prodotto:

- ROMAGNA SANGIOVESE
- ROMAGNA SANGIOVESE NOVELLO
- ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
- ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA
- ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA
- ROMAGNA SANGIOVESE DELLE SOTTOZONE
- ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA DELLE SOTTOZONE

