

AGRINTESA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Agrintesa rappresenta il simbolo di come anche il mondo cooperativo romagnolo possa dare ottimi vini, contrariamente ai luoghi comuni. La ricerca votata al continuo miglioramento, le vigne tra Faenza e Modigliana, in territori particolarmente vocati, conferitori affiancati durante tutte le fasi di produzione, hanno permesso nel tempo di ottenere ottimi risultati con vini apprezzati e ben riconoscibili. Quest'anno, oltre ai Sangiovese e alle Albana, già ampiamente apprezzati in passato, ci ha colpito Acereta, della linea Calanchi.

INDIRIZZO Via Provinciale Faentina 46 - 47015 Modigliana (FC)	PRODUZIONE OLEARIA SÌ
TELEFONO 0546 941195	PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
MAIL bellelli.beatrice@agrintesa.com	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB www.agrintesa.com	Nicola Zoli
ANNO FONDAZIONE 1999	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA Biologica certificata	Guido Cavina
ETTARI 44 BOTTIGLIE 400.000	VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

ANCARANI

Una delle aziende di riferimento dell'areale faentino è certamente quella di Rita e Claudio Ancarani, uniti nella vita e nel lavoro. La tenacia tutta romagnola dell'uno e l'energia coinvolgente dell'altra si accompagnano a una sensibilità particolare nell'esaltare i terreni ricchi di argille e sabbie gialle delle colline di Oriolo dei Fichi. L'ottimo andamento climatico dell'annata 2020 ha poi messo in risalto vini schietti quanto gustosi nella loro espressione: dalla saporita Albana Perlagioia al Famoso Le Signore, dal Sangiovese Biagio Antico all'originale Andataeritorno.

INDIRIZZO Via San Biagio Antico, 14 48018 Faenza (RA)	PRODUZIONE OLEARIA SÌ
TELEFONO 0546 642162	PROPRIETÀ Famiglia Ancarani
MAIL info@viniancarani.it	CONDUZIONE ENOLOGICA
WEB www.viniancarani.it	Claudio Ancarani
ANNO FONDAZIONE 1926	CONDUZIONE AGRONOMICA
VITICOLTURA Biologica certificata	Claudio Ancarani
ETTARI 17,5 BOTTIGLIE 45.000	VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

● ACERETA CALANCHI 2017

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €9 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Giallo oro luminoso. Spezie dolci, vaniglia, miele, albicocca disidratata, fiori gialli di campo e ginestra appassita compongono un quadro olfattivo intenso e variegato. Al palato è avvolgente, di buona struttura. Un piacevole equilibrio fresco-sapido accompagna verso un finale floreale. Ossobuco di tacchino in sauté.

††† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE CALANCHI 2016

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.14% | €9 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

††† ROMAGNA ALBANA PASSITO LOVERIA 2016

Bianco Docg Passito - Albana 100% | Alc.14% | €12 (0,5l)
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

†† ROMAGNA ALBANA SECCO PODERI DELLE ROSE 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €6 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

†††† PERLAGIOIA 2020

Bianco Igp - Albana 95%, Trebbiano 5% | Alc.12,5% | €12
Bt.7.500 | Ferm. Acciaio

Veste di un brillante giallo paglierino. La trama dei profumi è fine e accattivante, esordio di camomilla ed erbe di campo, poi albicocca e cenni iodati. Il sorso caldo e ben equilibrato, sostenuto da vivaci freschezza e sapidità, regala una beva snella dalla chiusura fruttata. Frittura di seppioline e gamberetti.

†††† LE SIGNORE 2020

Bianco Igp - Famoso 100% | Alc.11,5% | €11 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

††† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE BIAGIO ANTICO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† ANDATAERITORNO 2020

Bianco - Albana 50%, Famoso 40%, Trebbiano 10% | Alc.12,5%
€20 | Bt.4.200 | Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

††††† ROMAGNA
ALBANA SECCO SANTA
LUSA 2016 | 2017 | 2018

BALIA DI ZOLA

Incastonata nello spettacolare anfiteatro viticolo di Modigliana, sorge la talentuosa realtà di Balia di Zola. Claudio, Veruska e il figlio Vittorio, splendidi interpreti di questo areale, trasmettono passione, umiltà e voglia di condividere i risultati del loro lavoro. Anche quest'anno due intriganti Sangiovese hanno colpito nel segno. Il Redinoce Riserva 2018 conferma il connubio tra eleganza e complessità in un millesimo equilibrato, mentre il Balitore 2020 impressiona per profumi, sapidità e freschezza, nonostante l'annata siccitosa. L'Albana Isola farà presto parlare di sé.

INDIRIZZO Via Casale, 11

47015 Modigliana (FC)

TELEFONO 0546 940577

MAIL info@baliadzola.com

WEB www.baliadzola.com

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 4 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Veruska Eluci Fiore

CONDUZIONE ENOLOGICA

Claudio Fiore

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Fiore

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

RICCARDO BALLARDINI

Azienda storica alle porte di Forlì, nata negli anni Ottanta dall'incontro tra Giorgio Ossani, proprietario della cantina, e Riccardo Ballardini, possessore delle vigne. I vigneti, a Brisighella, svettano oltre i 200 metri sul livello del mare. I vini confermano la loro ascesa qualitativa, di cui è ottimo esempio il Leggiadro, nato da un clone di albana, il Gentile di Bertinoro. Frutto rotondo e aromaticità vegetale, i suoi pregi sono enfatizzati dalla sosta dei grappoli in fruttato per un mese, a temperature non superiori ai 3 °C. Completano il portfolio i Sangiovese e il Pagadebit.

INDIRIZZO Via Firenze, 127

47121 Forlì (FC)

TELEFONO 0543 700925

MAIL info@ballardinivini.it

WEB www.ballardinivini.it

ANNO FONDAZIONE 1980

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Riccardo Ballardini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Leonardo Conti

Ivano Emiliani

CONDUZIONE AGRONOMICA

Graziano Lombardini

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA REDINOCE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €17 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino. Spettro olfattivo raffinato con ricordi nitidi di marmasca e viola, accompagnati da delicate spezie dolci. Il palato è ricco e voluttuoso, con tannino vellutato e a grana fine. La freschezza amplifica la beva vibrante e sapida, e allunga la chiosa fruttata e saporita. Piccione ripieno al cartoccio.

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE BALITORE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO ISOLA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ROMAGNA ALBANA SECCO LEGGIADRO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €10 | Bt.2.660

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Un giallo paglierino di splendida fitezza introduce un naso signorile, con fiori di ginestra, pesca gialla, melone e timo. L'ingresso è avvolgente e morbido, spalla acida e sapidità ne armonizzano il gusto, che chiude lentamente su erbe aromatiche. Scorfano all'acqua pazza.

COLLI DI FAENZA SANGIOVESE PIDEURA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €11 | Bt.3.280

Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VIGNA LE CASE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 90%, Merlot 10% | Alc.13% | €10

Bt.5.300 | Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROMAGNA PAGADEBIT FRIZZANTE GLI STRIDOLI 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.11,5% | €9 | Bt.2.800

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROMAGNA
SANGIOVESE MODIGLIANA
REDINOCE RISERVA 2011

STEFANO BERTI

Stefano Berti è il nome di una zona, di un vitigno, di uno stile. È la mano che traccia il profilo del sangiovese di Ravalдино a Predappio, creandone un'immagine peculiare, come un quadro di Pollock. Anche Berti ha tolto il cavalletto alla sua tela, moltiplicando i propri punti di osservazione sul vitigno. Come il creatore del "drip painting", il vignaiolo predappiese compie gesti spontanei, che si affidano in parte anche al caso e all'istinto. L'ottimo risultato lo si ritrova nel Calisto e nel Ravaldo, dove il sangiovese è sia espressione di libertà che di classe.

INDIRIZZO Via La Scagna, 18
Ravalдино in Monte - 47121
Forlì (FC)

TELEFONO 0543 488074
MAIL bertiste@gmail.com
WEB www.stefanoberti.it

ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 5,5 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Stefano Berti
CONDUZIONE ENOLOGICA

Leonardo Conti
Stefano Berti
CONDUZIONE AGRONOMICA

Stefano Berti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

RAFFAELLA BISSONI

Nell'azienda che Raffaella conduce con grande cura e dedizione non si parla solo di viticoltura biologica ma d'integrazione dell'intero ecosistema. Il terreno caratterizzato dallo spungone - un particolare tipo di roccia arenaria calcarea -, le piante spontanee, la fauna e il bosco che circonda i vigneti concorrono a determinare i vini di alto livello e tipicità. La grande attenzione per la natura si traduce nell'impegno per una maggiore sostenibilità ambientale e in una riduzione dei consumi energetici. Da uve bottrizzate nasce l'Albana Passito, che anche quest'anno dona grandi emozioni.

INDIRIZZO Via Colecchio, 280
Località Casticciano
47032 Bertinoro (FC)

TELEFONO 347 4566893
MAIL info@vinibissoni.com
WEB www.vinibissoni.com

ANNO FONDAZIONE 1988
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 5,4 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Raffaella
Alessandra Bissoni

CONDUZIONE ENOLOGICA
Raffaella Bissoni
CONDUZIONE AGRONOMICA

Raffaella Bissoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO CALISTO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Un luminoso rosso rubino di signorile trasparenza prelude ad ampi profumi di cannella, vaniglia, confettura di ciliegia su trame balsamiche e vegetali. Corpo strutturato e pieno, dinamico grazie all'acidità e sapidità. I tannini, fini e integrati, allungano l'assaggio. Spezzatino di castrato.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO RAVALDO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROSSETTO 2020

Rosato Metodo Ancestrale - Sangiovese 100% | Alc.12%
€12 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | 6 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 (93) ROMAGNA ALBANA PASSITO BISSONI 2018

Bianco Docg Passito - Albana 100% | Alc.12,5% | €30 (0,5)
Bt.2.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 16 mesi

Dorato sgargiante. Seduce con aromi di zafferano, miele e albicocca disidratata, accompagnati da cenni di zenzero e richiami iodati. All'assaggio è dolce e di grande avvolgenza. Il corroborante connubio fresco-sapido esalta l'intrigante scia di frutta esotica e dona un lunghissimo finale. Frittelle di mele.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE BISSONI RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €24 | Bt.5.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 16 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO GIRAPOGGIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE PREDAPPIO
CALISTO RISERVA 2013

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE PREDAPPIO
RAVALDO 2015

🍷 ROMAGNA ALBANA
PASSITO BISSONI 2016

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE SUPERIORE
GIRAPOGGIO 2013

La Romagna abbraccia l'Emilia proprio a Dozza, dove la famiglia Branchini possiede da generazioni l'omonima azienda agricola. I poderi sono delimitati dall'incrocio dei tre corsi d'acqua, Sillaro, Sellustra e Rio Sabbioso, fonte dei suoli sabbiosi, argillosi e ricchi di limo. Si coltivano soprattutto vitigni tradizionali, dai quali nascono vini dallo stile classico, rossi senza forzature estrattive e bianchi freschi e agili, dove il frutto è ben presente. Ampia la gamma degli spumanti. Quest'anno emerge un classico aziendale, l'Albana Passito, davvero buono.

INDIRIZZO Via Marsiglia, 3
40060 Dozza (BO)
TELEFONO 0542 53778
MAIL info@branchini1858.it
WEB www.branchini1858.it
ANNO FONDAZIONE 1858
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 28 BOTTIGLIE 28.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Branchini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Branchini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Angelo Branchini
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 (91) ROMAGNA ALBANA PASSITO D'OR LUCE 2014

Bianco Docg Passito - Albana 100% | Alc.12,5% | €19 (0,5l)
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Ambra brillante che annuncia aromi poliedrici, dalla susina gialla al pompelmo, poi cera d'api, zafferano, acacia. Al palato è dolce ma in perfetto equilibrio grazie alla decisa freschezza; gustoso e vivace, tra agrumi canditi e frutta secca approda a un lungo finale, con suggestioni di vaniglia. Formaggi erborinati.

🍷 1858 BRUT

Bianco Metodo Classico - Albana 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ROMAGNA ALBANA SECCO DUTIA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13% | €10 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 PIGNOLETTO RENO SPUMANTE BRUT CANTO DELLE SIRENE 2020

Bianco Dop Metodo Martinotti - Grechetto gentile 100%
Alc.11,5% | €9 | Bt.5.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE CONTRAGRANDE 2019

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

Pur non contando su molti produttori, l'area vitivinicola delineata dal fiume Savio si mostra vitale e prodiga di novità. Il fulcro sta a Mercato Saraceno, che sostituirà il nome San Vicinio nella piccola galassia delle sottozone romagnole. Braschi è una delle cantine che hanno fatto la storia di quest'area dagli anni Cinquanta, e che oggi si rinnova, avendo attivato una proficua partnership con il gruppo Cevico. Una bella novità riguarda il Sangiovese Costone, da questa vendemmia prodotto con uve provenienti da Paderno, un piccolo areale del comprensorio bertinorese dal clima più fresco.

INDIRIZZO Viale Roma, 37
47025 Mercato Saraceno (FC)
TELEFONO 0547 91061
MAIL info@enoica.com
WEB www.cantinabraschi.com
ANNO FONDAZIONE 1949
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 18 BOTTIGLIE 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Enoica
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Vernocchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Vernocchi
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SBURON 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi

Rosso rubino dall'olfatto coinvolgente: mirtili, more, una leggera speziatura di pepe bianco con echi mediterranei. Il sorso è caratterizzato da un frutto fragrante ed espressivo e da tannini arrotondati. Appaga la persistenza orientata su gradevoli ricordi balsamici. Petto d'oca affumicato.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE IL COSTONE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SBURON 2019

Bianco Igt - Albana 40%, Chardonnay 30%, Trebbiano romagnolo 30%
Alc.12,5% | €9 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 SCARABOCCHIO 2019

Bianco Igt - Albana 40%, Chardonnay 30%, Trebbiano romagnolo 30%
Alc.12,5% | €6 | Bt.4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 SCARABOCCHIO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €6 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ROMAGNA SPUMANTE NOVEBOLLE 2020

Bianco Doc Metodo Martinotti - Trebbiano 80%, altre varietà 20%
Alc.12,5% | €9 | Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

CA' DI SOPRA

L'azienda dei fratelli Montanari rappresenta ormai un punto fermo per la viticoltura romagnola. I suoi vini, saporiti e versatili, hanno dimostrato di saper decodificare al meglio la finezza materica di Marzeno e le annate che si sono susseguite. In quest'edizione spicca un'interpretazione sempre più convincente dell'Albana, annata 2019, e un Pinot bianco fresco e giocoso: Uait. Al Remel 2018, uno dei loro vini più iconici, spetta il podio, grazie al seducente charme che da sempre lo contraddistingue.

INDIRIZZO Via Feligara, 15 - Località Marzeno - 48013 Brisighella (RA)
TELEFONO 0546 040297
MAIL info@cadisopra.com
WEB www.cadisopra.com
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 27 BOTTIGLIE 36.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Montanari
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Giacomo Montanari
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Giacomo Montanari
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

CALONGA

Calonga è un'azienda storica del panorama romagnolo, all'interno della menzione geografica di Oriolo, in località Castiglione di Forlì. Il torrente Cosina, confine naturale della tenuta, contribuisce a generare un microclima unico per i vigneti di questa tenuta. Oltre ai consolidati rossi strutturati, si affiancano prodotti giovani, dinamici e di facile beva. Va segnalata come eccellente la produzione di vini speciali come i vermouth. Quest'anno il Baravelli Vermouth bianco si esprime con un'ampiezza di aromi straordinaria, seguita da una notevole profondità di sorso.

INDIRIZZO Via Castel Leone, 8
 Località Castiglione
 47121 Forlì (FC)
TELEFONO 0543 753044
MAIL info@calonga.it
WEB www.calonga.it
ANNO FONDAZIONE 1977
VITICOLTURA Convenzionale
 e lotta integrata
ETTARI 20 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Baravelli
CONDUZIONE ENOLOGICA
 Matteo Baravelli
 Fabrizio Moltard
CONDUZIONE AGRONOMICA
 Matteo Baravelli
 Maurizio Baravelli
VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

++++ (91) REMEL 2018

Rosso Igt - Sangiovese 55%, Merlot 30%, Cabernet sauvignon 15%
 Alc.14% | €15 | Bt.3.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Manto rubino profondo. Profumi di ciliegie, frutti di bosco, foglie di tè, tratti vegetali e una raffinata speziatura incantano all'olfatto. Caldo e inebriante in bocca, di lunga persistenza, con tannini vividi e setosi che guidano verso una conclusione fruttata e dai cenni balsamici. Costolette di maiale alla brace.

+++ ROMAGNA ALBANA SECCO SANDRONA 2019

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.2.500
 Ferm. Acciaio e Cemento
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ UAIT 2020

Bianco Igt - Pinot bianco 100% | Alc.13% | €9 | Bt.6.500
 Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ ROMAGNA
 SANGIOVESE SUPERIORE
 CREPE 2019

++++ ROMAGNA
 SANGIOVESE MARZENO
 CADISOPRA PODERE
 CA' DEL ROSSO RISERVA
 2015 | 2016

++++ (93) BARAVELLI VERMOUTH BIANCO 2020

Bianco Aromatizzato - Bombino bianco 100% | Alc.18%
 €30 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio

Ambra lucente, offre un bouquet che è un vero e proprio tripudio di sensazioni, dal macis alla liquirizia, dalla china all'anice stellato, fino al tamarindo candito. Vivace e fresco al palato, bilanciato da una dolcezza piena ma non stucchevole e da un epilogo lungo con ritorni speziati e fruttati. Tapas di gamberi al pil-pil.

++++ CASTELLIONE 2016

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.15% | €20 | Bt.3.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE IL BRUNO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.6.000
 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ ROMAGNA PAGADEBIT L'AZZURRO 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12% | €7
 Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ ROMAGNA
 SANGIOVESE
 MICELANGIOLO
 RISERVA 2016

●●○○
CASTELLUCCIO

Annata di grandi cambiamenti: il passaggio di proprietà porterà a un deciso cambio stilistico della produzione grazie alla collaborazione dell'enologo Francesco Bordini. In attesa dell'uscita della nuova versione delle storiche etichette della Linea dei Ronchi - appellativo locale per le parcelle di terreno strappate al bosco -, troviamo quest'anno in guida due vini, uno dei quali fa parte della storia aziendale. Il Sangiovese Le More 2020 rappresenta perfettamente il territorio di Modigliana, con la sua acidità e un tannino vivo che rendono la beva piacevole e rinfrancante.

INDIRIZZO Via Tramonto, 15
47015 Modigliana (FC)
TELEFONO 0546 942486
MAIL info.ronchidicastelluccio@rdcpdd.com
WEB www.ronchidicastelluccio.it
ANNO FONDAZIONE 1974
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 85.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Aldo e Paolo Rametta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
LE MORE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Rosso purpureo con riflessi rubino. Naso di notevole intensità fruttata, amarena in primo piano, poi un delicato sfondo di violetta. L'assaggio è suadente, ravvivato dalla freschezza e da tannini ben estratti che rendono il finale asciutto e di garbata lunghezza. Quaglie lardellate.

🍷 LUNARIA 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

●○○○
CELLI

Con profondo rispetto per il vigneto, che nel 2020 ha ottenuto la certificazione biologica, e con una vinificazione sapiente e accorta, l'azienda Celli esprime pienamente l'identità di Bertinoro, e ne fa un punto di forza. La filosofia di Emanuele e Mauro è quella di creare vini che, per mezzo della loro grazia e bevibilità, possano essere inseriti nei più svariati contesti gastronomici. Obiettivo perfettamente raggiunto con l'Albana I Croppi, che emoziona per raffinatezza e si aggiudica le quattro Viti. Anche il Sangiovese Superiore Le Grillaie emerge per espressività e ricchezza di frutto.

INDIRIZZO Viale Carducci, 5
47032 Bertinoro (FC)
TELEFONO 0543 445183
MAIL celli@celli-vini.com
WEB www.celli-vini.com
ANNO FONDAZIONE 1965
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 300.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Famiglie Sirri
e Casadei
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emanuele Casadei
Mauro Sirri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Rino Casadei
Mauro Sirri
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 (92) ROMAGNA ALBANA SECCO I CROPPI 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €9 | Bt.35.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Oro splendente e compatto. Raffinati contrappunti di pesca gialla, zagara e fiori di tiglio sono impreziositi dal timo e da una tenue nuance di miele. Lo sviluppo al gusto è sapido, la spalla acida dona dinamicità e verve. Lunga la progressione su richiami agrumati. Coniglio nel coccio con le prugne.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
LE GRILLAIE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.110.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO
BRON & RUSÈVAL RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
LE GRILLAIE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.32.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 ROMAGNA PAGADEBIT CAMPI DI FRATTA 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €7
Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 SANGIOVESE CABERNET BRON & RUSÈVAL 2018

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 40% | Alc.14%
€13 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

●○○○ UMBERTO CESARI

La storia dell'azienda Umberto Cesari inizia nel 1964 sulle colline di Castel San Pietro Terme, quando il fondatore, precursore dei tempi e sostenitore delle potenzialità del vino romagnolo, iniziò a proporlo in bottiglia con etichetta e tappo di sughero. Amore per la terra, sostenibilità, ricerca e innovazione sono i punti cardine della filosofia aziendale, rispettati in tutte le fasi della produzione, anche secondo principi di legalità e responsabilità sociale. Grande exploit per il nuovo nato Solo, da uve merlese, una sfida enologica iniziata in collaborazione con l'Università di Bologna.

INDIRIZZO Via Stanzano, 2160
40024 Castel San Pietro
Terme (BO)
TELEFONO 051 6947811
MAIL info@umbertocesari.it
WEB www.umbertocesari.it
ANNO FONDAZIONE 1967
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 355 **BOTTIGLIE** 3.800.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cesari srl
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Staff aziendale
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

●○○○ COLLINA

Dopo qualche vicissitudine legata ai cambi di proprietà, finalmente questa bella realtà posta sul confine tra Brisighella e Modigliana ha imboccato la via giusta per esprimere nei vini tutto il potenziale dei propri vigneti posti su marne arenacee. Merito dell'attaccamento alla terra e della competenza della giovane coppia Mirja e Yvan che stanno imprimendo ai vini uno stile tutto loro, dimostrando quanto il vitigno possa esprimere il territorio. Tutta la gamma lo certifica, da Alya, un Cabernet Sauvignon elegante e speziato, al giovane Rio Paglia, un Sangiovese dalla beva trascinante.

INDIRIZZO Via Paglia, 19
48013 Brisighella (RA)
TELEFONO 0546 81095
MAIL ciao@poderelacollina.com
WEB www.poderelacollina.com
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 29.000
PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Collina
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bordini
Yvan Ogi
Mirja Sarah Scarpellini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
Yvan Ogi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

TTTT (92) SOLO 2018

Rosso Igt - Merlese 100% | Alc.14% | €50 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
Rosso rubino, luminoso e dallo scrigno odoroso invitante: ciliegie e confettura di prugne, petali di peonia, vaniglia, tabacco dolce e sbuffi balsamici. Trama tannica setosa, piacevole calore, spalla acida e sapidità che emergono in successione e donano brio e una bella persistenza fruttata. Filetto alla Rossini.

TTTT ROMAGNA SANGIOVESE LAURENTO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €14 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTTT TAULETO 2015

Rosso Igt - Sangiovese 90%, Uva Longanesi 10% | Alc.14%
€38 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTT RESULTUM 2014

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €59 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TTTT ALYA 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €32 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Profondità rosso scuro. Su sfondo vegetale e di sottobosco si innestano profumi di pepe, ribes rosso e tabacco. In bocca è morbido, con tannini rotondi e di spessore, sostenuto da una gradevole verve acida che mantiene la croccantezza del frutto. Saporito ed esteso in chiusura. Cosciotto di capretto alle erbe aromatiche.

TTTT ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RIO PAGLIA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTTT CUPOLA 2017

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet 33%, Merlot 33%
Alc.14% | €17 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTT CARRANCA 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €29 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

TTT SANGIOVITA 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

TTT VIAZIA 2020

Bianco Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

●○○○
COLOMBARDA

C'è una nuova etichetta per i vini di Colombarba: raffigura la vigna della cooperativa, posta sulla bellissima dorsale vitata della storica Tenuta, sulle colline romagnole di Cesena. Il restyling coinvolge i vini della vendemmia 2020, che dà il la a grandi cambiamenti: vinificazione di sole uve autoctone e uso di moderne tecnologie di cantina. Lo scopo è ottenere la più autentica espressione da ogni singolo vigneto della proprietà; una filosofia che massimizza la freschezza degli aromi e la generosità del frutto.

INDIRIZZO Via Rio Acqua, 140
Località San Vittore - 47522
Cesena (FC)
TELEFONO 0547 663688
MAIL colombarda@colombarda.it
WEB www.colombarda.it
ANNO FONDAZIONE 1920
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Dionigi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Lucchi
Martina Ambrosioni
CONDUZIONE AGRONOMICA
Adriano Bernabei
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

●●○○
CONDÉ

Prosegue senza sosta il progetto di valorizzazione di Predappio da parte di quest'azienda, nata all'inizio degli anni 2000 ma già capace di raggiungere livelli di grande qualità. Forte di un territorio paesaggisticamente invidiabile, ha anche arricchito la sua proposta con un moderno resort. Dal punto di vista vitivinicolo, il sangiovese era e resta il vitigno di punta di questa zona, Condé ha saputo esaltarla sempre di più evidenziandone le caratteristiche peculiari, fino a raggiungere quest'anno l'assoluta eccellenza.

INDIRIZZO Via Lucchina, 27 - Località
Fiumana - 47016 Predappio (FC)
TELEFONO 0543 940860
MAIL info@conde.it
WEB www.conde.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 77 **BOTTIGLIE** 150.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Francesco Condello
CONDUZIONE ENOLOGICA
Federico Staderini
Stefano Zoli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Edmondo Bonelli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

††† ROMAGNA ALBANA SECCO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13% | €9 | Bt.4.000
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Abito giallo paglierino, luminoso. Quadro olfattivo modulato su albicocca, litchi, ginestra ed erba cedrina. Sorso di carattere, ricco, dagli aromi di erbe aromatiche e dalle sfaccettature acido-sapide di scorza d'agrumi e gesso. Chiosa balsamica dai ritorni fruttati. Dentice al cartoccio con pomodorini e cozze.

†† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €9 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† REBEL BIANCO 2020

Bianco Igt Metodo Martinotti - Bombino bianco 100% | Alc.12%
€9 | Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi | 2 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

†† ROMAGNA PAGADEBIT BERTINORO 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12% | €9 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†††† (93) ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO
RAGGIO BRUSA RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €60 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 30 mesi

Drappeggio rosso cremisi. Un'esplosione di frutta rossa e fiori essiccati anticipa spezie dolci e nuance di cioccolato che conducono a un assaggio di grande struttura ed equilibrio. Il tannino è vellutato e supportato dalla freschezza che accompagna verso il finale di classe. Filetto di capriolo al vino rosso.

†††† ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €20
Bt.40.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
AL CALERI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†††† ROMAGNA
SANGIOVESE PREDAPPIO
RAGGIO BRUSA
RISERVA 2013

CHIARA CONDELLO

Chiara Condello in pochi anni ha saputo conquistare il cuore degli appassionati di vino. La sua preparazione, la sua passione e una squadra di cantina giovane ed entusiasta hanno dato da subito eccellenti risultati. Grazie a un'ottima conoscenza del territorio sono state scelte le vigne giuste per ottenere uve che corrispondessero a un'idea di Sangiovese precisa: elegante e non troppo opulento, come spesso accadeva in passato nella regione. È nato così Le Lucciole, una meraviglia che, nonostante sia una costante, riesce sempre a stupire, tanto da guadagnare quest'anno il Tastevin AIS.

INDIRIZZO Via Lucchina, 47 - Località

Fiumana - 47016 Predappio (FC)

TELEFONO 0543 940860

MAIL info@chiaracondello.com

WEB www.chiaracondello.com

ANNO FONDAZIONE 2015

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 4,8 BOTTIGLIE 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Chiara Condello

CONDUZIONE ENOLOGICA

Chiara Condello

CONDUZIONE AGRONOMICA

Chiara Condello

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

CORTE SAN RUFFILLO

Azienda agrituristica situata nella Valle del Montone, esordiente in guida ma con un'esperienza già consolidata, ora perfezionata da Attilio Pagli. La conduzione è biologica con utilizzo di pratiche biodinamiche: si compiono scelte rigorose, dalla selezione dei grappoli migliori, alle fermentazioni spontanee per i rossi, fino all'utilizzo dei vasi vinari in cocchiopesto nella fase di maturazione. Una riscoperta innovativa della tradizione con la risultante, per gli strutturati e al contempo agili vini San Ruffillo, di un concentrato d'identità territoriale.

INDIRIZZO Via San Ruffillo, 12

47013 Dovadola (FC)

TELEFONO 0543 934674

MAIL info@cortesandruffillo.it

WEB www.cortesandruffillo.it

ANNO FONDAZIONE 2008

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 25 BOTTIGLIE 18.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Sara Vespignani

CONDUZIONE ENOLOGICA Attilio Pagli

CONDUZIONE AGRONOMICA Luca Bosi

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (95) ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO LE LUCCIOLE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €50 | Bt.5.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

Rosso rubino quasi impenetrabile dai riflessi granato. Sinuosi rimandi di frutti di bosco, tracce di prugna e mora, stille agrumate a cui seguono tocchi balsamici e di spezie dolci. All'assaggio, saporito e gustoso, rivela struttura e dinamicità. Durevoli le sfumature su ricordi di frutta. Lombatina di cervo in salsa di prugne.

++ ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO TRE VIGNE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.25.000

Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ AZDORA 2019

Bianco Igp - Albana 100% | Alc.13% | €16 | Bt.1.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Lucente livrea paglierino. Bouquet di freschi sentori che spaziano dall'albicocca alla susina, dai fiori di pesco all'acacia. Palato di struttura che si caratterizza per tonicità e mette in risalto l'intreccio acido-sapido e una grande ricchezza balsamica. Stricchetti alle zucchine e crema di grana.

+++ PINOT NOIR 2019

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13% | €22 | Bt.1.400

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO LE LUCCIOLE RISERVA 2016 | 2017

COSTA ARCHI

Gabriele Succi è pragmatico: non lascia nulla al caso e ogni sua creazione è studiata e misurata. Si definisce pessimista, ma è un perfezionista molto critico. I suoi vini sono inappuntabili, raffinate interpretazioni del territorio e dei vigneti siti nella sottozona Serra, con terreni ricchi di argille e ciottoli calcarei. Due le novità presentate: il Rio Fantina, unico bianco da vigne vecchie di trebbiano, e il Beneficio 2017 Riserva, che raccoglie il testimone del Monte Brullo, di cui conferma lo stile unico.

INDIRIZZO Via Rinfosco, 1690

Località Serra - 48014

Castel Bolognese (RA)

TELEFONO 338 4818346

MAIL aziendacostaarchi@yahoo.it

WEB www.costaarchi.wordpress.com

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 11 BOTTIGLIE 16.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Maria Grazia Costa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Gabriele Succi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Gabriele Succi

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

DREI DONÀ TENUTA
LA PALAZZA

Conferme e novità per l'azienda vincitrice del Tastevin AIS 2021 romagnolo. La conduzione enologica passa a Ida Vittoria, figlia del compianto fondatore dell'azienda di Massa di Vecchiazzano. Con lei l'introduzione di un nuovo vino, Lillybeth, un rosso vegano nato dalla volontà di offrire un'interpretazione più naturale e spontanea dei vini della cantina. Ottimi riscontri per le versioni più articolate di Sangiovese: gli affinamenti in legno danno maturità e il terroir predappese dona scorrevolezza e finezza. Il Notturmo ne è testimone.

INDIRIZZO Via del Tesoro, 23 - Massa

di Vecchiazzano - 47121 Forlì (FC)

TELEFONO 0543 769371

MAIL palazza@dreidona.it

WEB www.dreidona.it

ANNO FONDAZIONE 1923

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 27 BOTTIGLIE 130.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Drei Donà

CONDUZIONE ENOLOGICA

Ida Vittoria Drei Donà

Marco Bernabei

CONDUZIONE AGRONOMICA

Ida Vittoria Drei Donà

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 (93) ROMAGNA SANGIOVESE SERRA IL BENEFICIO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €19 | Bt.2.000

Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Striature granato su pregevole stoffa rubino. Corteo odoroso fine e preciso, con ciliegie e visciole in confettura, rabarbaro, cacao e tabacco dolce. Grande struttura dalla quale emerge un'eco fruttata, con tannini setosi supportati da freschezza e sapidità. Allunga su toni di more di bosco. Tajine di manzo con le prugne.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SERRA ASSIOLO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 RIO FANTINA 2019

Bianco Igt - Trebbiano romagnolo 100% | Alc.13,5%

€11 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 (91) ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO NOTTURNO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €11 | Bt.50.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi

Rubino vivace. Felice la combinazione olfattiva con orme di vaniglia, cannella e liquirizia, poi frutti di bosco croccanti e indizi balsamici. Assaggio eccellente, il tannino levigato s'intreccia mite con la spalla acida e supporta la struttura donandole un equilibrio che persiste nella sua verve. Fusi di pollo alla mediterranea.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE PRUNO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €25 | Bt.180.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 IL TORNESE 2020

Bianco - Chardonnay 60%, Riesling renano 40% | Alc.13%

€12 | Bt.18.000 | Ferm. Legno e Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 LYLLYBETH 2020

Rosso - Sangiovese 45%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet franc 25% | Alc.13,5% | €10 | Bt.16.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 MAGNIFICAT 2017

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €30

Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE SERRA
MONTE BRULLO
RISERVA 2016

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE SERRA
ASSIOLO 2016

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE SUPERIORE
PRUNO RISERVA 2016

🍷 IL TORNESE 2015

FATTORIA MONTICINO ROSSO

Azienda di riferimento per il territorio imolese, e per tutta la Romagna, la Fattoria Monticino Rosso prosegue nel suo processo di crescita. La produzione dimostra la qualità consolidata dei propri vini simbolo, senza mai rinunciare alla scoperta di strade inedite, sperimentando nuove vinificazioni e prodotti alternativi. Di sicuro l'Albana rappresenta il punto di forza nella gamma dei Fratelli Zeoli: un vero e proprio simbolo come Codronchio continua a mietere successi, seguito a un passo dal Metodo Classico e dal più semplice ma non per questo meno rappresentativo Albana secco A.

INDIRIZZO Via Montecatone, 10
40026 Imola (BO)
TELEFONO 0542 42687
MAIL info@fattoriamenticinorosso.it
WEB www.fattoriamenticinorosso.it
ANNO FONDAZIONE 1965
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 120.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Zeoli
CONDUZIONE ENOLOGICA
David Soverchia
Giancarlo Soverchia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Giancarlo Soverchia
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

FATTORIA NICOLUCCI

Alessandro Nicolucci, erede di una tradizione che si tramanda dal 1885, è punto di riferimento per l'elevato standard qualitativo del Sangiovese di Romagna. Enologo e profondo conoscitore dei suoi terreni, ha ottenuto nel tempo vini sempre più ricercati e meno austeri. E non smette mai di stupirci. Lo confermano l'ottima Selezione CXXX, perfetta interpretazione della splendida vendemmia 2016, e la scommessa del Bianco, da un clone di trebbiano romagnolo detto "della fiamma", che rivela un elevato potenziale.

INDIRIZZO Via Umberto I, 21
Frazione Predappio Alta
47016 Predappio (FC)
TELEFONO 0543 922361
MAIL info@vininicolucci.com
WEB www.vininicolucci.com
ANNO FONDAZIONE 1885
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Alessandro Nicolucci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Alessandro Nicolucci
CONDUZIONE AGRONOMICA
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (94) ROMAGNA ALBANA SECCO CODRONCHIO 2019

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Un giallo paglierino lucente che si esprime con l'eleganza della pesca gialla, del cedro candito, poi l'intreccio di erbe aromatiche, zafferano e miele. Il sorso è materico, di grande struttura. Un perfetto equilibrio tra freschezza e sapidità che accompagna a lungo sui sentieri fruttati. Tortello del San Domenico.

++++ BLANC DE BLANC PAS DOSÉ

Bianco Metodo Classico - Albana 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ROMAGNA ALBANA SECCO A 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE S 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €6 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON BACCHE NERE RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE FRUTTI ROSSI RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROMAGNA
ALBANA PASSITO 2016

++++ ROMAGNA
ALBANA SECCO
CODRONCHIO
SPECIAL EDITION 2016

++++ (96) I ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO DI PREDAPPIO VIGNA DEL GENERALE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €26 | Bt.20.000
Ferm. Legno e Cemento | Mat. Legno 24 mesi

Profilo cromatico rosso cremisi, di grande verve l'olfatto: ciliegia e viola che s'arricchiscono man mano di pepe bianco e tabacco. Al palato è ricco, di fine e piacevole ordito. Tannini vellutati e vivida freschezza si abbracciano in un finale vibrante di emozioni e di grande sapore. Capirolo in salmi.

++++ ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO DI PREDAPPIO VIGNA DEL GENERALE SELEZIONE CXXX RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €95 | Bt.1.600
Ferm. Legno | Mat. Legno 40 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ NERO DI PREDAPPIO 2020

Rosso Igp - Refosco 70%, Sangiovese 30% | Alc.14% | €20
Bt.6.500 | Ferm. Cemento | Mat. Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BIANCO NICOLUCCI 2020

Bianco Igp - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ ROMAGNA
SANGIOVESE PREDAPPIO
DI PREDAPPIO VIGNA DEL
GENERALE SELEZIONE
CXXX RISERVA 2015

++++ ROMAGNA
SANGIOVESE PREDAPPIO
DI PREDAPPIO VIGNA DEL
GENERALE RISERVA 2016

FATTORIA PARADISO

Mario Pezzi e la Fattoria Paradiso rappresentano la storia dell'enologia romagnola. Oggi alla guida c'è il nipote Jacopo, che ha intrapreso un percorso mirato alla valorizzazione dei luoghi e dei vitigni tipici di questa zona. In particolare, oltre ai tradizionali sangiovese e albana, anche quest'anno la scena è dominata dal Barbarossa, dall'omonimo vitigno creato e sviluppato proprio da Pezzi. La strada scelta è quella dell'identificazione e del lavoro sui singoli vigneti, in modo da sviluppare dei veri e propri cru aziendali.

INDIRIZZO Via Palmeggiana, 285
47032 Bertinoro (FC)
TELEFONO 0543 445044
MAIL info@fattoriaparadiso.com
WEB www.fattoriaparadiso.com
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 90 **BOTTIGLIE** 250.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglia Pezzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Jacopo Melia
Maurizio Cavallar
CONDUZIONE AGRONOMICA
Jacopo Melia
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

BARBAROSSA VIGNA SPUNGONE 2020

Rosso Igt - Barbarossa 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Sipario rubino, generoso nei profumi. Da rintocchi di piccoli frutti rossi in confettura a fiori e spezie dolci, il tutto integrato da una garbata balsamicità. L'assaggio è di corpo, ben equilibrato e con tannini bilanciati che guidano verso una chiosa impreziosita da essenze balsamiche e fruttate. Lombo di maiale in crosta.

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VIGNA DEL MOLINO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €14
Bt.30.000 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BARBAROSSA VIGNA DEL DOSSO RISERVA 2015

Rosso Igt - Barbarossa 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 60 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO VIGNA DELL'OLIVO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13% | €13 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROMAGNA ALBANA DOLCE VIGNA DEL VIALE 2020

Bianco Docg Dolce - Albana 100% | Alc.10% | €15 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

ROMAGNA PAGADEBIT VIGNA ROTONDA 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

BARBAROSSA
CUVÉE MARIO PEZZI 2016

FATTORIA ZERBINA

È straordinaria, e non affatto scontata, la capacità di Cristina Geminiani di Fattoria Zerbina di produrre ogni anno, con costanza, un portfolio di prodotti di altissima qualità. Sul gradino più alto del podio troviamo quest'anno l'Arrocco 2019, ammaliante Albana Passito che ha fatto innamorare l'intero panel di degustazione. Novità in arrivo per i Sangiovese prodotti da singoli cru, ogni anno differenti, che sotto la stessa etichetta, denominata Monografie, metteranno in risalto le proprietà delle vigne, divise da una linea di cipressi, provenienti dai suoli calcareo-argillosi dei calanchi.

INDIRIZZO Via Vicchio, 11 - Frazione
Marzeno - 48018 Faenza (RA)
TELEFONO 0546 40022
MAIL info@zerbina.com
WEB www.zerbina.com
ANNO FONDAZIONE 1966
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 180.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maria Cristina Geminiani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maria Cristina Geminiani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maria Cristina Geminiani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

(94) ROMAGNA ALBANA PASSITO ARROCCO 2019

Bianco Docg Passito - Albana 100% | Alc.13% | €24 (0,5l)
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 2 mesi

Oro brillante che inebria con soffi di albicocca disidratata, di cedro candito e miele di acacia inseguiti da spolverate di zafferano e zenzero. Al gusto la dolcezza è stemperata da sapidità e freschezza, tale da rendere l'esperienza avvolgente, dinamica e con un'appagante finale di frutta candita. Crostata di albicocche.

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE TORRE DI CEPARANO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 92%, Merlot 6%, Ancellotta 2%
Alc.15% | €14 | Bt.27.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO BIANCO DI CEPARANO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.15.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE POGGIO VICCHIO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TERGENO 2020

Bianco Igp - Albana 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.3.900
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

ROMAGNA
SANGIOVESE MARZENO
PIETRAMORA RISERVA 2016

ROMAGNA ALBANA
PASSITO AR RISERVA 2014

FERRUCCI

Sulle colline della Serra, in località Castel Bolognese, trovano luogo i vigneti questa storica cantina, nata sulle rovine di una costruzione di epoca romana che ha dato il nome ad alcuni dei vini prodotti. Grazie, femminilità, intraprendenza e tenacia sono gli aggettivi che meglio descrivono le sorelle Ilaria e Serena e che sono diventati anno dopo anno tratti distintivi della loro proposta. A conquistarci è ancora una volta l'inimitabile Domus Caia, riserva di sangiovese con appassimento, seguito a ruota dalla dolcezza dell'Albana Passito Domus Aurea, veri esempi di stile nelle varie annate.

INDIRIZZO Via Casolana, 3045/2
48014 Castel Bolognese (RA)
TELEFONO 0546 651068
MAIL info@stefanoferrucci.it
WEB www.stefanoferrucci.it
ANNO FONDAZIONE 1932
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 130.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Ferrucci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Ruggeri
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gianni Bulzamini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

FIORENTINI

Il colore azzurro contraddistingue l'azienda Fiorentini. L'azzurro del mare che dall'orizzonte giunge fin qui con le sue brezze; l'azzurro delle argille marine che formano questa collina, tra le valli di Predappio e Castrocaro; l'azzurro delle etichette e del logo aziendale. Dall'intimo legame con le crete della zona i vini guadagnano vigore, carattere e finezza. Oltre al Cleonice colpisce il Vigna dei Dottori, grazie all'ottima annata 2016 e alla lunga maturazione, che per la prima volta vede un passaggio in cemento.

INDIRIZZO Via Sadurano, 6 - 47011
Castrocaro Terme
e Terra del Sole (FC)
TELEFONO 335 6545770
MAIL info@fiorentinivini.it
WEB www.fiorentinivini.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA In conversione
al biologico
ETTARI 6,5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ
PROPRIETÀ Fiorino Fiorentini
e Franca Beltrame
CONDUZIONE ENOLOGICA
Attilio Pagli
Ettore Bentivoglio
CONDUZIONE AGRONOMICA
Endrig Alpi
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

++++ (92) ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOMUS CAIA RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.16.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

Rubino vivace. Maestoso e pregevole al naso, fiori di peonia e frutti rossi avvolgono sensazioni di macchia mediterranea, spezie e balsamicità. Corpo potente, caldo e setoso, mitigato da tannini nobili e da un'adeguata freschezza che definisce il finale dalla lunga persistenza. Filetto di manzo al tartufo.

++++ → ROMAGNA ALBANA PASSITO DOMUS AUREA 2019

Bianco Docg Passito - Albana 100% | Alc.13,5% | €20 (0,5l)
Bt.3.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Dolci al cucchiaino o a base di frutta

++++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE CENTURIONE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10
Bt.45.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROMAGNA SANGIOVESE SERRA LEGIO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18 | Bt.1.500
Ferm. Legno | Mat. Legno 16 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ ROMAGNA ALBANA SECCO ALEI 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.3.500 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ ROMAGNA ALBANA
PASSITO DOMUS AUREA
2012 | 2017

++++ (91) ROMAGNA ALBANA SECCO CLEONICE 2019

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €11 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Ha l'inebriante colore dell'oro fuso. Una variegata alternanza di guizzi floreali, erbe mediterranee e cedro candito conduce a un assaggio ricco di struttura e ben equilibrato, sostenuto da spalla acida e sapidità. Si congela lento, ripropone gli aromi del naso e chiude poi su riverberi di mandorla amara. Cernia al forno.

++++ ROMAGNA SANGIOVESE CASTROCARO TERRA DEL SOLE VIGNA DEI DOTTORI RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.15% | €17 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VIOLA DELLE VOLTURE 2018

Rosso Igp - Sangiovese 50%, Cabernet sauvignon 30%, Syrah 20%
Alc.14% | €14 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ BIANCO DELLE VOLTURE 2019

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

●○○○

FONDO CÀ VECJA

Piccola realtà a conduzione familiare situata sulle prime colline imolesi. La cantina realizza ottimi vini frizzanti ed etichette dalla personalità più impegnativa. La valorizzazione dei vitigni autoctoni, sangiovese, albana e grechetto gentile va di pari passo con quella di vitigni internazionali, grande amore dell'enologo Simone Padovani. In questa edizione emergono il Cabernet Sauvignon Colnero, dal carattere coinvolgente, e il succoso Sangiovese Bantel, entrambi del millesimo 2019.

INDIRIZZO Via Montanara, 333
40026 Imola (BO)
TELEFONO 0542 665194
MAIL fondocavecja@virgilio.it
WEB www.fondocavecja.it
ANNO FONDAZIONE 1971
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 25.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Gian Paolo e Simone Padovani, Pierluigi Cenni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca Garelli
Simone Padovani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Casella
Paolo Pasini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●●○○

FONDO SAN GIUSEPPE

Sempre emozionante raggiungere Stefano Bariani sulla collina di Valpiana di Brisighella, dove la vigna brulica di farfalle, fiori e profumi. I terreni limoso-calcarei sono impiantati prevalentemente con vitigni a bacca bianca: albana e trebbiano affiancano chardonnay, riesling e qualche altra varietà minore. L'eleganza spontanea, a volte un po' timida, unita alla decisa freschezza e sapidità, determinano il filo conduttore di tutti i vini prodotti, capaci di conquistare anche i palati più esigenti. Nell'ottima annata 2020 emergono l'affilato Trebbiano Tera e la saporita Albana Fiorile.

INDIRIZZO Via Tura, 7/A
48013 Brisighella (RA)
TELEFONO 334 6018221
MAIL info@fondosangiuseppe.it
WEB www.fondosangiuseppe.it
ANNO FONDAZIONE 2008
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Stefano Bariani e Mariagrazia Rizzati
CONDUZIONE ENOLOGICA
Stefano Bariani
Francesco Bordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Bariani
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON COLNERO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €12
Bt.1.350 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Veste d'impenetrabile rubino. Ricco bouquet olfattivo: ciliegie e mirtilli, china, liquirizia e rabarbaro, cacao in polvere e una lunga scia balsamica. Vino tonico e di struttura, dai tannini vivaci e di buona fattura, corroborati da tenace freschezza che guida a una lunga chiosa fruttata. Fegato di mora romagnola all'alloro.

COLLI D'IMOLA SANGIOVESE BANTEL 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €10 | Bt.1.350
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY PLEBE ST. ANDRÉE 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13% | €8 | Bt.1.350
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI D'IMOLA ROSSO RISERVA SAN SAVINO 2017

Rosso Doc - Merlot 70%, Sangiovese 20%, Cabernet sauvignon 10%
Alc.15,5% | €16 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

PIGNOLETTO COLLI D'IMOLA FRIZZANTE LE BORNICI 2020

Bianco Doc Frizzante - Grechetto gentile 100% | Alc.12,5%
€7 | Bt.3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

COLLI D'IMOLA BIANCO FRIZZANTE ALMADELE 2020

Bianco Doc Frizzante - Chardonnay 100% | Alc.12% | €7
Bt.3.333 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

(92) COLLI DI FAENZA TREBBIANO TERA 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Paglierino brillante. Conquistano gli intriganti profumi di fiori ed erbe di campo, zagare, agrumi, frutta a pasta bianca e note iodate. Il sorso è snello e schietto, decisamente fresco e saporito, caratterizzato da un'incisiva persistenza che sfocia in un ricercato allungo di fiori e menta. Risotto al nero di seppia.

ROMAGNA ALBANA SECCO FIORILE 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €19 | Bt.4.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

CARAMORE 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €18 | Bt.2.500
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

CIARLA 2020

Bianco Igt - Riesling renano 100% | Alc.13% | €18 | Bt.3.500
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA ALBANA
SECCO FIORILE 2018 | 2019

COLLI DI FAENZA
TREBBIANO TERA 2017

PAOLO FRANCESCONI

Passione e competenza tecnica sono il motore che spingono costantemente Paolo nel suo lavoro di vignaiolo. Il suo approccio, da sempre curioso, gli ha permesso di fondere genuinità romagnola e dinamismo. I terreni ricchi di argille rosse e le tecniche della biodinamica hanno consentito una fedele interpretazione del terroir di Marzeno, con vini freschi, saporiti e di carattere. Il marchio giovanile del Rosso, da uve sangiovese, si affianca alla potenza della Riserva Le Iadi, alla leggiadria dell'Albana Vite in Fiore e all'intensità dell'Antiqua, da uve di albana vinificate in anfora.

INDIRIZZO Via Tuliero, 154 - Località

Sarna - 48018 Faenza (RA)

TELEFONO 0546 43213

MAIL info@francesconipaolo.it

WEB www.francesconipaolo.it

ANNO FONDAZIONE 1992

VITICOLTURA Biologica certificata e biodinamica

ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Paolo Francesconi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Paolo Francesconi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Paolo Francesconi

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

MARIA GALASSI

Nelle soleggiate e ventilate vigne aziendali di Paderno si respira aria di agricoltura biologica da più di trent'anni. La passione di Maria Galassi e del suo metodo di lavoro, che tende al minor numero possibile d'interventi in vigna e cantina, si percepisce in tutte le etichette, insieme alla spontaneità espressiva dovuta al ciclo delle stagioni. Nato Re Riserva 2018, da sangiovese, e La Sgnora 2020, da albana, riproducono fedelmente l'identità territoriale fortemente impressa nel carattere varietale: calda e di spessore ma sempre sotto il segno dell'equilibrio.

INDIRIZZO Via Casetta, 688

Località Paderno - 47522

Cesena (FC)

TELEFONO 338 7230288

MAIL info@galassimaria.it

WEB www.galassimaria.it

ANNO FONDAZIONE 1990

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 28 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Maria Galassi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Bordini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Bordini

Maria Galassi

VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ROSSO 2020

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.12% | €11 | Bt.1.700

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Rosso rubino di grande luminosità. L'impronta olfattiva è coinvolgente, parla di frutta rossa, rosa canina e viola su echi di cipria. In bocca è agile, aggraziato e molto fresco, con tannini serici che accompagnano verso un epilogo lento e invitante, contraddistinto da ritorni fruttati. Polpo croccante con melanzane trifolate.

ROMAGNA SANGIOVESE LE IADI RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €22 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VITE IN FIORE 2020

Bianco - Albana 100% | Alc.14% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio

Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

BIANCO 2020

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12% | €11 | Bt.1.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

ANTIQUA 2020

Bianco - Albana 100% | Alc.12% | €20 | Bt.400

Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12% | €11 | Bt.1.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROMAGNA SANGIOVESE

BERTINORO NATO RE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi

Bagliori granato impreziosiscono il rubino. Ampiezza olfattiva inebriante, ricca di sensazioni di fiori secchi, sottobosco, cuoio e tabacco mentolato. Il palato è di corpo, equilibrato, ricco di avvolgenze fruttate sotto spirito, dinamico e contrastato dalle lunghe sfumature sapide, con chiusura agrumata. Capretto al forno con erbe aromatiche.

ROMAGNA ALBANA SECCO LA SGNORA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

SMEMBAR SENZA SOLFITI AGGIUNTI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

FIABA 2020

Bianco Igt - Grechetto gentile 50%, Chardonnay 30%, Famoso 20%

Alc.13% | €11 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

CÀ STORTA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €7 | Bt.7.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ARCAICA 2014

Alla fine degli anni Novanta, spinti dal sogno di realizzare vini di qualità, senza compromessi, anche in Romagna, i fratelli Cesare e Antonio danno vita all'azienda. Oggi si può affermare che il sogno si è avverato, tanto da essere considerati una delle realtà più rappresentative del territorio, nella zona di Monte Coralli di Brisighella, ricca di argille e di sedimenti marini. I vini prodotti evidenziano sapidità, eleganza e uno straordinario carattere, che li rende estremamente longevi. In questa edizione si distinguono il Sangiovese Corallo Rosso, dalle spiccate doti di bevibilità.

INDIRIZZO Via Lugo, 182

48018 Faenza (RA)

TELEFONO 348 8700715

339 8455419

MAIL info@aziendaagricolagallegati.it

WEB www.aziendaagricolagallegati.it

ANNO FONDAZIONE 1996

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6,5 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Antonio e Cesare

Gallegati

CONDUZIONE ENOLOGICA

Cesare Gallegati

CONDUZIONE AGRONOMICA

Antonio Gallegati

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

Vallata del Santerno: 150 metri sul livello del mare, terreni argillosi e limosi, visuale da sogno; è qui che Jacopo, terza generazione di vignaioli, produce vini che rispecchiano il suo entusiasmo, la voglia di sperimentare e di interpretare il territorio con rispetto per l'ambiente. Oltre alle tre Albana presentate, ottenute dallo stesso vigneto con declinazioni diverse, sono degni di menzione il beverino Oppalà, Metodo Ancestrale da uve trebbiano, e il Glogiò, corposo Sangiovese vinificato e affinato in cemento. Vini vivi, capaci di evolvere regalando sorprese.

INDIRIZZO Via Punta, 82

40016 Imola (BO)

TELEFONO 0542 684122

MAIL info@vinigiovannini.it

WEB www.vinigiovannini.it

ANNO FONDAZIONE 1965

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 BOTTIGLIE 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Giorgio e Jacopo

Giovannini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giorgio Giovannini

Jacopo Giovannini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giorgio Giovannini

Jacopo Giovannini

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

++++ (91) ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA CORALLO ROSSO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.2.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Manto rosso cremisi dagli affascinanti aromi di frutta rossa e arancia sanguinella, poi violette e rose, su refoli balsamici. L'assaggio è saporito e succoso, reso scorrevole e brioso da tannini di ottima fattura e dalla vivace acidità. Finale con ritorni di ciliegia. Tagliata al sale di Cervia.

+++ COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA CORALLO BLU 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 45%, Sangiovese 10% | Alc.14,5% | €18 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA CORALLO NERO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ (92) ROMAGNA ALBANA SECCO 8000 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €44 (1,5l)

Bt.600 | Ferm. Terracotta

Sfavillante giallo dorato. Ammalia con un bouquet stratificato, a pesca e albicocca disidratata sottendono tracce di tè bianco ed erbe officinali, sotto, la frutta secca. Beva esuberante, spallaggiata da una corrente fresco-sapida equilibrata. Allungo piacevolmente fruttato. Spoja lorda al ragù bianco e stridoli.

+++ GGG 2019

Bianco Igp - Albana 100% | Alc.14,5% | €14 | Bt.4.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ ROMAGNA ALBANA SECCO GIOIA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €11 | Bt.8.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++ GIOGIÒ 2019

Rosso Igp - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €13

Bt.12.000 | Ferm. Cemento

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ OPPALÀ 2020

Bianco Igp Metodo Ancestrale - Trebbiano romagnolo 100%

Alc.13,5% | €9 | Bt.5.000 | Ferm. Cemento | 4 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

I SABBIONI

A Oriolo era l'estate del 1987 quando dalle arenarie del Messiniano emerse un grosso cranio di mammut, testimonianza storica dell'età di questi suoli. Fu qui che Dino Zoli nel 2007 fondò I Sabbioni. Come logo aziendale scelse proprio l'immagine del grande erbivoro del Paleolitico, simbolo di forza e resistenza, doti comuni al sangiovese, unico vitigno coltivato, declinato in molte versioni, incluse il bianco e lo spumante. Tra tutti spicca I voli dei Guccioni 2018, fruttato e sapido, che ricorda l'antico mare che bagnava queste terre.

INDIRIZZO Via dei Sabbioni, 22
Località Castiglione
47122 Forlì (FC)
TELEFONO 0543 755711
MAIL info@isabbioni.it
WEB www.isabbioni.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 90.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Dino Zoli
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** No

IL TEATRO

La cantina è situata all'imbocco della valle Ibola e, sebbene sia una giovane realtà nel panorama vinicolo di Modigliana, prosegue con passione ed energia il suo cammino. Una nuova conduzione enologica, con vinificazione presso la proprietà di famiglia, nonché l'attività agrituristica, sono alcuni dei progetti messi in opera di recente. Anche quest'anno i vini presentati si distinguono per personalità e spessore. Tratti che emergono a tutto tondo nel Trebbiano I Vespri, e con grazia nel Sangiovese Atto II, dove, per questa edizione, sono confluite le uve delle vecchie vigne di Violano.

INDIRIZZO Via Monte Trebbio, 17
47015 Modigliana (FC)
TELEFONO 335 1358688
MAIL ilteatrodivino@icloud.com
WEB www.facebook.com/ilteatrodivino
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 6.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Stefania Montanari
e Luca Monduzzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca Monduzzi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE I VOLI DEI GUCCIONI 2018

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €13 | Bt.22.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Pregiato rosso rubino che vede protagonista il frutto e regala delicati riconoscimenti di ciliegia, ribes e mirtilli. Ben modulato, di calore contenuto, finemente sapido, equilibrato. Si rivela contrassegnato da un timbro giovanile dove il corredo tannico, pur presente, non è invadente. Tagliatelle al ragù.

I SABBIONI DOSAGGIO ZERO 2018

Bianco Metodo Classico - Sangiovese 100% | Alc.12% | €25
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 24 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

ROMAGNA SANGIOVESE ORIOLO I SABBIONI 2018

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.13% | €25 | Bt.14.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TATÙ 2019

Rosso Passito - Sangiovese 100% | Alc.12% | €13 (0,5l)
| Bt.2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

ROMAGNA TREBBIANO I VESPRI 2019

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12% | €15 | Bt.1.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Fulgido paglierino dai profumi precisi e fini di mela e pesca bianca, seguiti da fresche sensazioni di agrumi ed erbe aromatiche. Vino dal buon equilibrio, segnato da uno splendido legame tra acidità e sapidità che aggrazia la beva, e la allunga in una chiosa piacevole e fruttata. Spaghetti al torchio con vongole.

ROMAGNA SANGIOVESE ATTO II 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

LA FORNACE

Nell'areale più caratteristico del sangiovese della sottozona Predappio, questa piccola realtà a conduzione familiare è in costante crescita qualitativa. Forte del microclima umido e ventilato, e dell'attento lavoro in vigna e in cantina, esordiscono in guida i passiti da sangiovese e albana, entrambi generosi ed emozionanti. A tenere sempre alte le insegne aziendali c'è la riserva Profondo Rosso 2017, un millesimo di notevole nobiltà, ottenuto anche grazie al parziale appassimento delle uve. Intanto in cantina si lavora a un nuovo progetto da vitigni internazionali, che degusteremo il prossimo anno.

INDIRIZZO Via Fornace, 42
Frazione San Savino
47016 Predappio (FC)
TELEFONO 329 3471629
347 0700398
MAIL info@vinilaforname.it
WEB www.vinilaforname.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 6.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Famiglie Pazzi e Valentini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giacomo Mazzavillani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Gabriele Gemelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

SOLEADO 2018

Bianco Passito - Albana 100% | Alc.13% | €12 (0,5l)
Bt.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 23 mesi

Color ambrato splendente. Suggestioni di albicocca disidratata, spezie esotiche, fiori gialli macerati e iodio. Il sorso è pastoso, opulento, con morbidi sentori di frutta candita e miele d'acacia. La chiusura è rinfrescata da ritorni agrumati e da una dolcezza che va dritto al cuore. Formaggio di Fossa di Sogliano.

ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO PROFONDO ROSSO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €10 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 30 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

IMPERO 2018

Rosso Passito - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 (0,5l)
Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

LA GROTTA

Anno dopo anno sale il livello qualitativo dei vini, bianchi e rossi, di Giovanni Amadori. Giungono chiari segnali di una caratterizzazione stilistica sempre più precisa da parte di questo bravo e indomito artigiano del vino, che nel bellissimo entroterra cesenate si dedica esclusivamente ai vitigni tradizionali. Assaggiando il suo assortimento non è difficile intuire che all'Albana Damadora manchi davvero poco per arrivare al massimo punteggio. L'annata 2020 ci consegna una versione di classe ed equilibrio. Molto buona anche l'interpretazione del Famoso, bianco dall'intenso profilo aromatico.

INDIRIZZO Via Cimadori, 621
Frazione Saiano - 47523
Cesena (FC)
TELEFONO 0547 326368
MAIL info@lagrottavini.it
WEB www.lagrottavini.it
ANNO FONDAZIONE 1996
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanni Amadori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROMAGNA ALBANA SECCO DAMADORA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €9 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Giallo paglierino raggianti. Fragranze di pesca e cedro s'intrecciano a ricordi di fiori bianchi e indizi di erbe provenzali. L'assaggio propone una spalla acida ben esibita e un frutto integro e saporito. La matrice sapida, delicatamente espressa nel finale, è indubbia prova dell'equilibrio gustativo. Risotto ai frutti di mare.

FAMOSO 2020

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE CLETO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE MAZAPEGUL 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

●○○○
LU.VA.

L'azienda è nata vent'anni fa con due vigneti, situati entrambi nella valle del Tramazzo di Modigliana, su suoli marnosi e arenacei diversi fra loro per giacitura e altitudine. Il proposito di Luciano e Valerio di valorizzare le identità delle vigne procede di anno in anno, mantenendo pur sempre nei loro vini quel filo conduttore di acidità e sapidità, che li rende molto conviviali. Fra i Sangiovese, prodotti nelle diverse tipologie del disciplinare, spicca in quest'annata il Modigliana Riserva Cucco Nero 2018 per i suoi tratti sapori e stuzzicanti.

INDIRIZZO Via Carlo Alberto
Dalla Chiesa, 70 - 47015
Modigliana (FC)
TELEFONO 0546 942580
MAIL info@luvass.it
WEB www.luvass.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 8,5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Luciano Leoni
e Valerio Ciani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Rossi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Graziano Mengozzi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

●○○○
GIOVANNA MADONIA

Una nuova e trascinante energia pervade l'azienda di Giovanna Madonia. L'apporto della figlia Miranda, e del suo compagno Gennaro, ha contribuito al piccolo cambiamento di rotta nello stile dei vini, ora più aperto e leggibile. L'annata 2018, di facile gestione agronomica, ci consegna uno dei migliori Ombroso di sempre, mentre la 2019, segnando il ritorno a tempistiche vendemmiali più regolari, si esprime con un Fervento più fine e fruttato. L'Albana secco Neblina, pur rivelandosi sapido e profondo come sempre, soffre l'imbottigliamento recente, ma basterà attendere qualche mese.

INDIRIZZO Via de' Cappuccini, 130
Località Montemaggio - 47032
Bertinoro (FC)
TELEFONO 0543 444361
MAIL giovanna@giovannamadonia.it
WEB www.giovannamadonia.it
ANNO FONDAZIONE 1992
VITICOLTURA In conversione
at biologico

ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 60.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giovanna Madonia
e Miranda Poppi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Leonardo Conti, Attilio Pagli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Dini Dario Ceccatelli
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

☆☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA CUCCO NERO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €22 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 24 mesi

Una filigrana granato riluccica nel rubino. Raffinatezze floreali di viola e geranio, a braccetto con piccoli frutti neri su uno sfondo speziato invitano all'assaggio che si mostra succoso. Una progressione all'insegna di freschezza, sapidità e tannini setosi, porta a un bellissimo epilogo balsamico. Piccione arrosto con riduzione di vino cotto.

☆☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE CUCCO ROSSO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

☆☆ IL BARATTO 2020

Bianco Frizzante - Trebbiano 100% | Alc.12% | €13 | Bt.1.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 4 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA IL CARBONARO 2019

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

☆☆☆☆ (93) ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO OMBROSO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €23 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Livrea rosso rubino. Promette appunti odorosi interessanti, giocati su ciliegia e violetta, poi una speziatura di cannella e pepe bianco. Il frutto, vivido e fresco, è il protagonista del gusto, con una dotazione tannica levigata che delinea un profilo armonico. Guizzo sapido sul finale. Lepre in salmi.

☆☆☆☆ ROMAGNA ALBANA SECCO NEBLINA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

☆☆☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE FERMAVENTO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

☆☆☆☆ ROMAGNA
SANGIOVESE BERTINORO
OMBROSO RISERVA
2016 | 2017

I fratelli Minzolini, terza generazione, hanno in mano le redini dell'azienda, che oggi si sviluppa su due tenute. La prima, la storica Merlotta, con annessa cantina dov'è in produzione il nuovo sistema di ricezione delle uve per caduta, è dislocata a Imola. La seconda tenuta, Coccapanè, è a Castel San Pietro, e genera un'altra linea di prodotti più attuali e giovanili. Tra i tanti vini realizzati si distinguono quelli a base di albana, sia in versione passata sia secca. Tra le novità future un Metodo Classico, sempre da albana, disponibile fra tre anni.

INDIRIZZO Via Merlotta, 1
40026 Imola (BO)
TELEFONO 0542 41740
MAIL info@merlotta.com
WEB www.merlotta.com
ANNO FONDAZIONE 1962
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 48 **BOTTIGLIE** 350.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Minzolini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabio Minzolini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Raffaele Minzolini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Dal 2015 l'azienda Montaia conta su una nuova gestione. Con la consulenza di Giancarlo Soverchia si è provveduto alla sistemazione dei vigneti, in particolare i dieci ettari vitati di proprietà in località Tessello, nelle colline circostanti San Vittore di Cesena. Il reimpianto con vitigni tradizionali inizia a vedersi e tra qualche anno la gamma sarà completata, affiancando al sangiovese l'albana, il centesimino e il famoso. L'attuale produzione, suddivisa su due linee commerciali, propone vini bilanciati e dal carattere fruttato. Una realtà da seguire con attenzione.

INDIRIZZO Via Rio Donegallia, 944
47521 Cesena (FC)
TELEFONO 0547 646474
MAIL info@montaiasrl.it
WEB www.montaiasrl.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 16 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Montaia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giancarlo Soverchia
CONDUZIONE AGRONOMICA
Antonino Zappulla
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROMAGNA ALBANA PASSITO OMBRE DI LUNA 2018

Bianco Docg Passito - Albana 100% | Alc.13,5% | €21 (0,5l)
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Oro brillante. Intensi i riconoscimenti di albicocche disidratate, confettura di pesche, miele e agrumi canditi. Il sorso è raffinato e gustoso, sempre disinvolto, grazie all'equilibrio tra la freschezza e le tracce dolci che invogliano al riassaggio. Persistente nelle memorie agrumate. Crostata di zuppa inglese.

ROMAGNA ALBANA SECCO FONDATORI GP 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €12 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

COLLI D'IMOLA CABERNET SAUVIGNON GRIFAIA RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15% | Alc.14%
€15 | Bt.7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

COLLI D'IMOLA CHARDONNAY GRIFAIA 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

PRÈDIO EXTRA DRY GRAN ROSÉ 2020

Rosato Metodo Martinotti - Pinot nero 100% | Alc.12% | €12
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 8 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE PETALI DI VIOLA 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 5 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

DIVERSO 2019

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.13% | €6 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Abito paglierino di pregevole stoffa. Profilo olfattivo nitido, con pesca gialla, ananas, fiori gialli ed erbe officinali. In bocca è morbido e pieno, con la componente alcolica ben stemperata da una garbata sapidità che si protrae verso un epilogo gradevolmente amaricante. Tortelloni alle ortiche.

CUBERA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €6
Bt.12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SANGIO SELEZIONE ORO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €7 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena



MORINI SOCIETÀ AGRICOLA

Da quando Alessandro Morini ha la gestione dell'azienda di famiglia, a Oriolo dei Fichi, si è dimostrato determinato a voler dare il giusto valore ai vitigni autoctoni romagnoli. La curiosità e la voglia di sperimentare lo hanno condotto verso varietà locali, quali l'uva Longanesi e il centesimino, protagonisti di vini dall'in-discusso successo, come l'energico Augusto 2016, oltre al Sangiovese, dall'espressione fruttata tipica di quest'area, e all'Albana. Da quest'ultima è nato Dani, ottenuto dalla macerazione delle uve, senza solfiti aggiunti.

INDIRIZZO Via Gesuita, 4/B
48018 Faenza (RA)
TELEFONO 0546 638172
MAIL info@poderimorini.com
WEB www.poderimorini.com
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 19 **BOTTIGLIE** 80.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Alessandro Morini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Castelli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luciano Lusa
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



MUTILIANA

Dopo anni di consolidata esperienza come critico e giornalista, Giorgio Melandri ha scelto l'amata Modigliana per intraprendere un nuovo percorso come produttore. L'obiettivo è quello di cogliere le sfumature del terroir di questo lembo di Romagna dai suoli a matrice arenacea e marnosa, e dal paesaggio così peculiare. Fra i Sangiovese prodotti nel 2018, e vinificati ciascuno con uve selezionate dalle tre valli del paese, emerge in modo distintivo il Tramazzo, dai risvolti più raffinati e distintivi, magistrale interprete del cru e dell'annata.

INDIRIZZO Via Ibola, 24
47015 Modigliana (FC)
TELEFONO 329 5433483
MAIL giorgiomelandri65@gmail.com
WEB www.mutiliana.it
ANNO FONDAZIONE 2015
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 9.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Melandri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Staff aziendale
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
VENDITA DIRETTA No **VISITA IN AZIENDA** No

🍷 AUGUSTO 2016

Rosso Igt - Uva Longanesi 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 36 mesi

Rubino compatto e vivace. Energico al naso, dai nitidi richiami di mora di gelso, prugna nera, tracce di sottobosco e rabarbaro, accompagnati da cacao e cuoio. Sorso caldo e armonioso, di notevole struttura e con un tannino ben modulato. Sfuma piano piano con coerenza su note balsamiche. Stracotto di manzo con patate.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE ORIOLO MORALE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €8 | Bt.30
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 CENTESIMINO SAVIGNONE 2019

Rosso Igt - Centesimino 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 TRAICOLLI 2016

Rosso Igt - Centesimino 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MOROSÉ BRUT

Rosato Metodo Martinotti - Centesimino 100% | Alc.12,5%
€10 | Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | 7 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE "RUBACUORI"

Rosso Passito - Centesimino 100% | Alc.13,5% | €22 (0,5l)
Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE ORIOLO
NONNO RICO RISERVA 2012

🍷 (93) ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA TRAMAZO 2018

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €26
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio

Drappeggio rosso rubino. Debutto signorile su toni di fiori e piccoli frutti neri; a seguire una soavità balsamica di erbe officinali e nuance speziate. L'assaggio, saporito, è esaltato dalla trama fresco-sapida, e, incorniciato dalla nobiltà dei tannini, dispone un allungo fruttato e intrigante. Cosciotto di agnellone al forno.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA IBBOLA 2018

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.13% | €26 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA ACERETA 2018

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.13% | €26 | Bt.2.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Noelia Ricci è stata, negli anni Ottanta, la visionaria viticoltrice della tenuta di famiglia a Predappio. Qui, dal 2013, il nipote Marco Cirese ha creato il progetto a lei dedicato, che ama definire "cuore e cru", portato avanti con entusiasmo e professionalità insieme alla famiglia. Le vigne, in prevalenza sangiovese, sono immerse in una porzione della proprietà, fra boschi e piantagioni di olivi, rinfrescate dalle brezze. I vini stupiscono per pulizia e finezza dei profumi, ed esaltano le sensazioni gustative. Grande merito per Predappio Il Sangiovese 2020 che raggiunge l'eccellenza.

INDIRIZZO Via Pandolfa, 35 - Località Fiumana - 47016 Predappio (FC)
TELEFONO 0543 940073
MAIL info@noeliaricci.it
WEB www.noeliaricci.it
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA In conversione al biologico
ETTARI 9 **BOTTIGLIE** 58.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Cirese
CONDUZIONE ENOLOGICA
Filippo Gimelli, Paolo Salvi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Enrico Bigiarini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

In località San Clemente, nella parte meridionale della provincia di Rimini, si erge la nuova cantina di Enio Ottaviani. I fratelli Lorenzi hanno dato vita a un ambiente giovanile, di condivisione e convivialità, dove i vini sono protagonisti schietti e scorrevoli, sapidi e succosi al contempo. Con queste caratteristiche è facile familiarizzare sia con i bianchi sia con i rossi: uno stile convincente che testimonia la consapevolezza di questa giovane ed esuberante realtà. In luce la Rebola, omaggio alle particolarità dei suoli della zona, invitante e ricca di sapore.

INDIRIZZO Via Pian di Vaglia, 17 Località Sant'Andrea in Casale 47832 San Clemente (RN)
TELEFONO 0541 952608
MAIL enio@enioottaviani.it
WEB www.enioottaviani.it
ANNO FONDAZIONE 2007
VITICOLTURA Convenzionale e lotta integrata
ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 130.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Eredi Enio Ottaviani
CONDUZIONE ENOLOGICA
Davide Lorenzi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Franco Calini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO IL SANGIOVESE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.32.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 8 mesi

Screziature porpora su rubino disegnano traiettorie odorose che dipartono dai frutti rossi: ribes nero, ciliegia, mirtillo e s'intersecano a sentori di sanguinella e indizi vegetali e balsamici. La beva è ottima, ravvivata da una decisa spalla acida a supporto del tannino integrato e setoso. Tagliatelle con ragù di piccione.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO GODENZA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €20 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA TREBBIANO BRÒ 2020

Bianco Doc - Trebbiano romagnolo 100% | Alc.13% | €14
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 (91) COLLI DI RIMINI REBOLA 2020

Bianco Dop - Grechetto gentile 100% | Alc.13% | €20 | Bt.5.600
Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 3 mesi

Giallo paglierino di cangiante fattura. Piacevoli indizi di fiori di sambuco, pesca bianca e agrumi vanno a braccetto con tocchi vegetali ed erbacei. Gradevole e bilanciato al palato, dimostra una franca sinergia fresco-sapida che prolunga l'evoluzione aromatica verso guizzi di frutta tropicale. Julienne di seppia, su crema di ceci.

🍷 CLEMENTE I 2020

Bianco Igp - Riesling 40%, Bombino bianco 30%, Sauvignon 30%
Alc.12,5% | €12 | Bt.16.600 | Ferm. Acciaio e Cemento
Mat. Acciaio 3 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMAGNA PAGADEBIT STRATI 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €15 | Bt.20.000
Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE DADO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.4.000
Ferm. Cemento | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

PANDOLFA

Varcare i cancelli di questa seicentesca tenuta significa immergersi nella storia della viticoltura che ha fatto grande Predappio, paese vocato al sangiovese. È con la quarta generazione, rappresentata da Marco Cirese, che la filosofia della tradizione, unita alla capacità di rinnovarsi, prosegue nel suo corso. In dirittura d'arrivo la certificazione biologica dei terreni, mentre è già stata ampiamente diversificata la gamma dei vini, basata anche su vitigni internazionali. Per affrontare i periodi più siccitosi è allo studio un sistema di raccolta e regimentazione delle acque piovane.

INDIRIZZO Via Pandolfia, 35 - Località

Fiumana - 47016 Predappio (FC)

TELEFONO 0543 940073

MAIL info@pandolfia.it

WEB www.pandolfia.it

ANNO FONDAZIONE 1997

VITICOLTURA In conversione al biologico

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 126.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Marco Cirese

CONDUZIONE ENOLOGICA

Paolo Salvi

Filippo Gimelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Enrico Bigiarini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PERTINELLO

La valle del Bidente rappresenta uno dei luoghi più suggestivi dell'Appennino che dalla Romagna si avvicina alla Toscana. A un'altitudine che varia dai 350 ai 500 metri troviamo Pertinello, un'azienda che negli ultimi anni ha portato avanti un interessantissimo progetto di rinnovamento. Ottenuta la certificazione biologica, continua a sperimentare particolari metodi di vinificazione, come l'affinamento in damigiana, da cui deriva un sorprendente passito come Il Giglio. La cantina non ha dimenticato comunque le proprie origini, rafforzando anzi il carattere territoriale dei propri Sangiovese.

INDIRIZZO Strada Arpineto

Pertinello, 2 - 47010 Galeata (FC)

TELEFONO 0543 983156

MAIL info@tenutapertinello.it

WEB www.tenutapertinello.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 70.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Moreno Mancini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabrizio Moltard, Filippo Leoni

CONDUZIONE AGRONOMICA

Filippo Leoni, Damiano Maurini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE FEDERICO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.13,5% | €9
Bt.60.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Manto cremisi dalla bellezza invitante. Ouverture con soffici di marasca e geranio, seguiti da una tenue speziatura di pepe bianco. La beva mostra un tannino giovane e rinfrescante, bilanciato da una vibrante acidità e giunge passo passo a un finale dal gustoso ritorno speziato e fruttato. Sarde alla scottadito.

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE PANDOLFO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

BATTISTA 2020

Bianco Igt - Chardonnay 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

IL GIGLIO DI PERTINELLO 2019

Bianco Passito - Albana 50%, Riesling renano 50%
Alc.11% | €25 | Bt.800 | Ferm. Legno

Ambra brillante e accattivante dalla quale emergono copiose e ordinate sensazioni dolci di miele di castagno, frutta gialla in confettura e tocchi balsamici. L'ingresso è di personalità: una freschezza palpitante sottende la struttura e accompagna il dolce sorso in un lungo epilogo agrumato. Squacquerone con miele di castagno.

ROMAGNA SANGIOVESE IL BOSCO DI PERTINELLO 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

LA ROSA DI PERTINELLO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.1.000
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 2 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

RIESLING PERTINELLO 2020

Bianco Igt - Riesling renano 100% | Alc.12,5% | €20 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

PODERE LA BERTA

Un panorama spettacolare sui vigneti di proprietà e sulla vallata sottostante mostrano la prima caratteristica che sorprende il visitatore. In azienda si è pensato di sfruttare al meglio questo aspetto sia dal punto di vista enologico, raccogliendo le potenzialità di un luogo particolarmente vocato, sia dal punto di vista turistico, predisponendo e trasformando il vecchio casale di proprietà in ristorante panoramico di sicura attrattiva. I vini restano i protagonisti, focalizzati sui vitigni tipici romagnoli, in particolare con una batteria di Sangiovese di grande bevibilità.

INDIRIZZO Via Berta, 13
48013 Brisighella (RA)
TELEFONO 0546 84998
MAIL info@poderelaberta.it
WEB www.poderelaberta.com
ANNO FONDAZIONE 1970
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 73.500

PRODUZIONE OLEARIA S
PROPRIETÀ Giovanni, Domenico
e Nicolò Poggiali
CONDUZIONE ENOLOGICA
Franco Bernabei
CONDUZIONE AGRONOMICA
Ellis Topini
VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE OLMATELLO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 24 mesi

Rosso rubino dalla vivace fattura. Ventaglio odoroso che dal frutto rosso, ciliegia, fragolina di bosco e ribes apre a cenni di spezie, come la noce moscata. All'assaggio è diretto, intenso e di corpo: il tannino è levigato e amalgamato; la freschezza conduce a una chiusura estesa e saporita. Coniglio alla cacciatora.

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €7 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SOLANO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €11 | Bt.26.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.2.200
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROMAGNA PAGADEBIT 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Risotti di pesce

ROMAGNA TREBBIANO FLORESCO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €7 | Bt.3.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PODERE VECCIANO

Ancora una volta Davide Bigucci ci sorprende. Non solo per l'assortimento dei vini proposti, tutti di ottimo livello, ma per la sua inarrestabile voglia di sperimentare in campo e in cantina, ad esempio con la messa a dimora di una nuova parcella di sangiovese ad alberello, o l'introduzione del cemento per la maturazione. I vini di Vecciano hanno una forte matrice sapida: tra i bianchi, oltre al peculiare Amphora, si fa notare il Pian delle Marne, più incline a esprimere il suolo che il vitigno; sul versante dei rossi è la storica etichetta Vignalmonte a svelarsi su registri più nobili e speziati.

INDIRIZZO Via Vecciano, 23
Località Ospedaletto
47853 Coriano (RN)
TELEFONO 0541 658388
MAIL poderevecciano@gmail.com
WEB www.poderevecciano.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Biologica certificata
e biodinamica

ETTARI 21 **BOTTIGLIE** 120.000
PRODUZIONE OLEARIA S
PROPRIETÀ Davide Bigucci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Laura Agostini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Remigio Bordini
Davide Bigucci
VENDITA DIRETTA S **VISITA IN AZIENDA** S

AMPHORA DI VECCIANO 2019

Bianco Igp - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.1.300 | Ferm. Terracotta

Giallo oro sfavillante. Ricco profilo olfattivo di miele, frutta esotica disidratata, uva sultanina, albicocca e fiori di campo. Sorso gustoso, con suggestioni aromatiche minerali e di frutta macerata. Acidità e pseudocalore risultano bilanciati e guidano verso una durezza animata da frutta secca. Risotto agli scampi.

PIAN DELLE MARNE 2020

Bianco Igp - Famoso 100% | Alc.13% | €8 | Bt.5.400
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

ROMAGNA PAGADEBIT VIGNA DELLE ROSE 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 100% | Alc.12,5% | €8
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VIGNALMONTE 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.75.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

COLLI DI RIMINI REBOLA VIGNA LA GINESTRA 2020

Bianco Doc - Grechetto gentile 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.7.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

TERRA VOLTA 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40% | Alc.13,5%
€11 | Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

PODERI DAL NESPOLI

La vallata del Bidente, inclusa nella sottozona Predappio, trova nella storica azienda Poderi dal Nespoli un sicuro punto di riferimento, sia per il modello di imprenditoria sia per l'incessante opera di tutela dell'attività viticola. Il portfolio è ampio, e tra i vini proposti, tutti di buon livello e tecnicamente ineccepibili, risaltano il Sangiovese Prugneto, storico cru di sangiovese oggi proposto in edizione limitata, e il Nespoli Riserva. Una segnalazione merita anche il Campodora, soprattutto per chi ama le Albane dai profumi inebrianti.

INDIRIZZO Villa Rossi, 50
Località Nespoli - 47012
Civitella di Romagna (FC)
TELEFONO 0543 989911
MAIL info@poderidalnespoli.com
WEB www.poderidalnespoli.com
ANNO FONDAZIONE 1929
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica certificata

ETTARI 180 **BOTTIGLIE** 1.500.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mondo del Vino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Scipione Giuliani
CONDUZIONE AGRONOMICA
Celita Ravaioli
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

POGGIO DELLA DOGANA

Un'azienda giovane, nata dalla passione per il vino dei fratelli Rametta, ma che già dal nome evoca un territorio antichissimo. Suoli omogenei costituiti da argille rosse di origine marina, insieme a esposizioni e pendenze dei vigneti, rendono caratteristici i singoli appezzamenti di terreno. Da ciò è nato l'ambizioso progetto di vinificare separatamente ogni parcella per produrre etichette monovitigno, ispirandosi alla logica del cru. Lo stile della cantina si fonda su vini freschi, come il Sangiovese Santa Reparata 2018, già pronto e appagante, ma con una struttura foriera di longevità.

INDIRIZZO Via Mengozzi, 18
47011 Castrocara Terme
e Terra del Sole (FC)
TELEFONO 0544 21252
MAIL info.poggiodelladogana@rdcpdd.com
WEB www.poggiodelladogana.com
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Aldo e
Paolo Rametta
CONDUZIONE ENOLOGICA
Francesco Bordini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Francesco Bordini
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE PRUGNETO EDIZIONE LIMITATA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €16 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi

Rubino di trama signorile. Sprigiona nitidi echi di frutti rossi, vaniglia e tabacco dolce. Il sorso è robusto ma senza eccessi estrattivi, con una bella sinergia tra frutto e freschezza. Promettente e con un tannino ben cesellato. Accenni tostati sul finale e buon equilibrio complessivo. Spezzatino di agnello.

ROMAGNA ALBANA SECCO CAMPODORA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE IL NESPOLI RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €17 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA PAGADEBIT 2020

Bianco Doc - Bombino bianco 90%, Sauvignon 10%
Alc.12% | €9 | Bt.40.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

ROMAGNA SANGIOVESE CASTROCARO TERRA DEL SOLE SANTA REPARATA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Veste rubino, intenso e luminoso. Profondo il quadro olfattivo, con ciliegie e arance rosse, viola appassita, cenni balsamici e lievi soffi di cannella. Beva di carattere, morbida, con tannini incisivi e adeguata spalla acida. Persistenze godibili dai rintocchi fruttati e saporiti. Petto d'anatra alle prugne.

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE I QUATTRO BASTIONI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO BELLADAMA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA TREBBIANO NUBIVAGO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 95%, altre varietà 5% | Alc.12,5%
€11 | Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

L'azienda Randi ha saputo crescere e rinnovarsi con costanza, pur rimanendo legata alla tradizione e puntando sui vitigni autoctoni. Famoso, uva longanesi, centesimino e malbo gentile sono le uve principalmente utilizzate per l'ampia proposta di vini di apprezzabile pregio. Incorniciata dai vigneti, la cantina offre un nuovo spazio dedicato all'accoglienza, alle degustazioni e agli eventi per valorizzare i prodotti del territorio. Una gradita novità di quest'anno è la Rambèla Frizzante, che ben interpreta la felice annata 2020 e si fa apprezzare per freschezza e aderenza alla tipologia.

INDIRIZZO Via San Savino, 113
Località Scambio - 48034
Fusignano (RA)
TELEFONO 0545 58231
MAIL info@randivini.it
WEB www.randivini.it
ANNO FONDAZIONE 1950
VITICOLTURA Convenzionale
e biologica

ETTARI 63 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Massimo e Denis Randi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Sergio Ragazzini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimo Randi
Denis Randi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 RAMBÈLA FRIZZANTE 2020

Bianco Igt Frizzante - Famoso 100% | Alc.11% | €8 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi

Bagliori verdolini e tenui bollicine illuminano un paglierino che si esprime agile con note di gelsomino, pesca bianca e litchi su un sottofondo di salvia e timo. Equilibrato e snello, il palato è vivacizzato dalla soffice effervescenza e dalla trama fresco-sapida che si distende su toni amaricanti. Carpaccio di branzino, timo e melagrana.

🍷 FRASCONE 2015

Rosso Igp - Malbo gentile 60%, Uva Longanesi 40% | Alc.15%
€15 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Le vigne sono incastionate in uno dei più affascinanti terroir romagnoli, da tenere ben presente per la qualità dei prodotti viticoli: Vitignano. Qui si parla di sangiovese, le cui radici penetrano nei suoli argillosi della sottozona Predappio, capace di creare vini profondi, corposi, dalle lunghe evoluzioni, come il Vitignano 2016 o lo Sbargoletto 2018, intenso e dai felici sentori fruttati. Le vinificazioni vengono eseguite anche con metodi ancestrali, come per Icaro 2019, e in bianco, nel caso di Terre Bianche 2019. Comune denominatore la fragranza degli aromi e la dinamicità del sorso.

INDIRIZZO Strada Rocca delle
Caminato, 15/A - Vitignano
47014 Meldola (FC)
TELEFONO 335 7294235
MAIL info@roccalecaminate.it
WEB www.roccalecaminate.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Antonio Fabbri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vincenzo Vernocchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vincenzo Vernocchi
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO SBARGOLETO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €9
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
Granato dall'orlo rubino. L'olfatto lascia emergere nell'immediatezza ciliegie sotto spirito e prugna macerata, successivamente cuoio e tabacco. L'assaggio, fresco ed erbaceo ha un telaio compatto e strutturato, ricco di alcol e tannino ben amalgamati. Delizioso epilogo fruttato. Petto di piccione in casseruola con salsa di ciliegie.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO VITIGNANO RISERVA 2016

Rosso Doc - Sangiovese 95%, Merlot 5% | Alc.14% | €13
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ICARO 2019

Bianco Metodo Ancestrale - Uve tradizionali romagnole 100%
Alc.12% | €10 | Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 CASALINO 2018

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14,5% | €11 | Bt.2.500
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TERRE BIANCHE 2019

Bianco Igt - Sangiovese 100% | Alc.13% | €9 | Bt.1.500
| Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di verdure



SADIVINO

Nascosta tra le colline di Predappio, la tenuta Sadivino è difficile da dimenticare una volta visitata. Le vigne, prevalentemente a bacca rossa, circondate da boschi, godono di un microclima favorevole. In una decina d'anni, Cristiano Mengozzi si è già affermato tra i migliori produttori del posto. Nella sua cantina ecosostenibile rigore e tecnologia si sposano con lavorazioni artigianali, rispettose dei tempi di riposo. E così che nascono i suoi vini dai colori brillanti, di grande finezza, vigorosi ma al contempo eleganti come il Maestro Riserva che conquista l'eccellenza.

INDIRIZZO Via Trivella, 17
Sant'Agostino - 47016
Predappio (FC)
TELEFONO 366 5949948
MAIL sadivino@sadivino.com
WEB www.sadivino.com
ANNO FONDAZIONE 2010
VITICOLTURA In conversione
al biologico

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 20.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ
Cristiano Mengozzi
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Pittini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nicola Pittini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì



CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO

La piccola e talentuosa realtà di Cantina San Biagio Vecchio, condotta da Andrea e dalla moglie Lucia, si distende sulla sommità dello splendido areale di Oriolo dei Fichi, dove molasse e sabbie gialle garantiscono eleganza ai loro vini. Ne è prova il già premiato Sabbia Gialla, un Albana secco, succoso e avvincente, che nel 2019 si fa notare per il grande equilibrio. In fase di completamento la ristrutturazione della cantina, con una sala degustazione per i numerosi estimatori. All'orizzonte anche un nuovo impianto di malvasia, per rinviare quello esistente.

INDIRIZZO Via Salita di Oriolo
13 - 48018 Faenza (RA)
TELEFONO 339 3523168
MAIL cantinasanbiagiovecchio@gmail.com
WEB www.cantinasanbiagiovecchio.com
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 30.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Andrea Balducci
CONDUZIONE ENOLOGICA
Andrea Balducci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Andrea Balducci
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (92) ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO MAESTRO RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €23 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Lucente rubino dall'accattivante spettro olfattivo con frutti rossi croccanti, spezie esotiche, delicati sbuffi balsamici ed erbe aromatiche. Raffinato e avvolgente il corpo, al succoso frutto si integra un tannino a grana fine, una balsamicità regale e un lungo finale sapido e speziato. Picanha alla brace.

🍷 MERLOT 2017

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.15% | €20 | Bt.1.300
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 LUCARÈ 2016

Rosso Igp - Sangiovese 60%, Cabernet sauvignon 30%, Merlot 10%
Alc.14% | €13 | Bt.1.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 SAUVIGNON 2019

Bianco Igp - Sauvignon 100% | Alc.13% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di verdure

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE LA SOLFATARA RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.3.000 | Ferm.
Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 (93) SABBIA GIALLA 2019

Bianco Igt - Albana 100% | Alc.14,5% | €16 | Bt.3.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Venature dorate a ornare un bel paglierino. Complesse e intriganti sensazioni di frutti e fiori gialli, foglie di tè ed echi di erbe officinali. Il palato è pieno e corposo, ma la frazione alcolica ben bilanciata dalla trama fresco-sapida lo snellisce e spinge a un'estensione saporita e fruttata. Coniglio con pinoli e prugne.

🍷 MONTE TARBATO 2019

Rosso Igt - Centesimino 100% | Alc.13,5% | €16
Bt.3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 SABBIA GIALLA 2014 | 2016

SAN PATRIGNANO

La direzione enologica di Luca D'Attoma, coadiuvato in azienda dall'enologa Monia Ravagli, si riflette in maniera sempre più evidente nello stile dei vini, ora più espressivi ed equilibrati. La maggior attenzione verso le singole parcelle ha portato a scelte agronomiche specifiche, con l'impiego su larga scala di sovesci e la pressoché totale eliminazione dei fitofarmaci e degli insetticidi. Ce ne fornisce prova il Vie 2020, un Sauvignon Blanc dal fine carattere varietale, e tutta la gamma dei rossi base presentati. Il Sangiovese Riserva AVI invece è ancora in affinamento.

INDIRIZZO Via San Patrignano, 53
47853 Coriano (RN)
TELEFONO 0541 362362

MAIL
ordini@vinisanpatrignano.com
WEB www.vinisanpatrignano.com

ANNO FONDAZIONE 1978
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTERI 110 **BOTTIGLIE** 500.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Comunità
di San Patrignano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca D'Attoma
Monia Ravagli
CONDUZIONE AGRONOMICA
Roberto Dragoni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 VIE 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.6.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

Abito lucente giallo dorato. La nota varietale, di delicata fattura, s'arricchisce del frutto giallo e si accompagna a profumi agrumati e floreali. L'ingresso è di tattilità quasi cremosa, ma molto ben sostenuto dalla freschezza e da una chiusura lenta, giocata su toni salmastri. Baccalà in tempura.

🍷 AULENTE ROSSO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 85%, altre varietà 15% | Alc.13,5%
€8 | Bt.300.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLI DI RIMINI ROSSO NOI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 15%, Merlot 15%
Alc.13,5% | €9 | Bt.30.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE ORA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.25.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AULENTE BIANCO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 70%, Sauvignon 30% | Alc.13%
€8 | Bt.100.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

SAN VALENTINO

Progetti ambiziosi e importanti per l'azienda San Valentino, che sotto la guida dell'enologo D'Attoma ha scelto di concentrarsi sull'autoctono rebola e su tre vitigni rossi, sangiovese, syrah e cabernet franc, prodotti singolarmente e in blend. Continua evoluzione anche in cantina, dove anfore e orci di terracotta affiancano i tini in d'acciaio e le barrique. L'attesa per una maturazione ottimale delle uve permette una migliore aromaticità dei vini, anche senza estrazioni eccessivamente spinte, come per i due Vivi in guida, di cui uno, il rosso 2019, sfiora l'eccellenza.

INDIRIZZO Via Tomasetta, 13
Frazione San Martino in Venti
47923 Rimini (RN)

TELEFONO 0541 752231
MAIL info@vinisanvalentino.com
WEB www.vinisanvalentino.com

ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTERI 17 **BOTTIGLIE** 150.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ San Valentino
CONDUZIONE ENOLOGICA
Luca D'Attoma
CONDUZIONE AGRONOMICA
Luca D'Attoma
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 ➡ VIVI 2019

Rosso Igt - Sangiovese 34%, Cabernet franc 33%, Syrah 33% | Alc.14% | €18
Bt.13.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Terracotta e Cemento 8 mesi
Rosso rubino compatto. Naso ricco di frutti neri, more e prugne, supportati da speziature dolci e da un tocco di gradevole balsamicità. Sorso di grande struttura, ben equilibrata dalla spalla acida e dalla sapidità che regalano bevibilità. Tannini rotondi e un lungo finale saporito. Faraona ripiena arrosto.

🍷 BACIA ROSATO 2020

Rosato Igt - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SCABI 2019

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon 10%, Merlot 5%
Alc.14% | €9 | Bt.80.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 COLLI DI RIMINI REBOLA VIVI 2019

Bianco Doc - Grechetto gentile 100% | Alc.14% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COLLI DI RIMINI REBOLA SCABI 2020

Bianco Doc - Grechetto gentile 100% | Alc.13,5% | €9 | Bt.9.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | Mat. Terracotta e Cemento 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 LUNA NUOVA 2017

TENUTA CASALI

Nel corso degli anni i vini di Tenuta Casali hanno dimostrato affidabilità e coerenza. La crescente reputazione guadagnata si deve in egual misura al contributo che i giovani Silvia, Daniele e Francesco hanno portato al lavoro costruito negli anni dai fondatori Valerio e Paolo. La percezione netta di una maturità stilistica trova conferma nella gamma presentata: i rossi emergono per finezza e sinuosità, a partire dal Sangiovese Riserva Quartosole, dalla bevibilità sorprendente; i bianchi sono sempre più centrati e fragranti. Novità in arrivo sul fronte degli spumanti.

INDIRIZZO Via della Liberazione, 32

47025 Mercato Saraceno (FC)

TELEFONO 0547 690334

MAIL info@tenutacasali.it

WEB www.tenutacasali.it

ANNO FONDAZIONE 1978

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 24 **BOTTIGLIE** 90.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Casali

CONDUZIONE ENOLOGICA

Emiliano Falsini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Valerio Casali

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA DEL GELSO

Preservare e valorizzare la tipicità del vitigno e la qualità dei prodotti ottenuti: da questo cardine comune nasce nel 2019 la collaborazione tra la famiglia Fornasari e l'enologo Marco Zanelli. Le vigne, sulle splendide colline bertinoresi, guardano l'Adriatico, e le radici affondano in un terreno argilloso attraversato da vene calcaree. L'incidenza del suolo, le perfette pratiche di cantina e l'ottimo 2020, sono un connubio perfetto per le due etichette esordienti in guida, Albana Secco e Sangiovese Superiore, che esaltano tutta la profondità e la freschezza del loro carattere varietale.

INDIRIZZO Via Sodi di Bracciano, 821

47032 Bertinoro (FC)

TELEFONO 391 3595559

MAIL m.zanelli@tenutadelgelo.it

WEB www.tenutadelgelo.it

ANNO FONDAZIONE 2019

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Fornasari

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Zanelli

CONDUZIONE AGRONOMICA

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

++++ (92) ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SAN VICINIO QUARTOSOLE RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €22 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 13 mesi

Granato dalla trama sofisticata. Complesso e generoso l'olfatto, con sentori di frutta in confettura, marasca, pot-pourri e spezie. Assaggio morbido, con tannini levigati, ben integrati e di grande precisione estrattiva in un contesto gustativo fresco e dinamico. Ottima chiosa sapida. Costata di manzo alla griglia.

++++ COLLI ROMAGNA CENTRALE CABERNET SAUVIGNON VIGNA DAMIANUS RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €22

Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VIGNA BARUCCIA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €14 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI ROMAGNA CENTRALE TREBBIANO VIGNA CAVALIERE BIANCO 2020

Bianco Doc - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ FAMOSO 2020

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.13% | €13 | Bt.9.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VIGNA PALAZZINA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €10 | Bt.20.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ → ROMAGNA ALBANA SECCO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13% | €11 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Paglierino dai riverberi dorati. Naso fragrante, balsamico, arricchito da albicocca, susina, fiori di pesco e ginestra. Il palato sfodera una grande verve: teso, fresco, guarnito da un'intrigante traccia sapida e da un calore che rende avvolgenti, in chiusura, i ritorni fruttati. Tartare di gamberi rossi con mousse di mango.

++++ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ COLLI ROMAGNA
CENTRALE CABERNET
SAUVIGNON DAMIANUS
RISERVA 2013

++++ ROMAGNA
SANGIOVESE SUPERIORE
QUARTOSOLE RISERVA 2015

TENUTA IL PLINO

Continua senza soste il percorso di questa piccola azienda sulle prime colline del Cesenate. Alessandro Ramilli mette grande passione nella gestione dei vigneti condotti in biologico e nel rispetto della biodiversità, con la capacità di saper aspettare il momento giusto e la scelta di vinificare le uve migliori. Quest'anno ci è stato proposto in degustazione il Plino delle Acacie, un vino ottenuto dal vitigno chardonnay musqué, originario della Loira e piuttosto raro alle nostre latitudini. Le sue caratteristiche leggermente aromatiche lo rendono particolarmente affascinante.

INDIRIZZO Via Montalti, 50 - Località

San Carlo - 47522 Cesena (FC)

TELEFONO 337 605729

MAIL tenutailplino@gmail.com

WEB www.ilplino.it

ANNO FONDAZIONE 1999

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Antonella

e Alessandro Ramilli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Bordini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Remigio Bordini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA LA VIOLA

Sui colli di Bertinoro lambiti dalla brezza marina, la famiglia Gabellini interpreta sapientemente le potenzialità dell'area. Dal grande rispetto per la vigna, gestita nel modo più naturale possibile, e secondo le pratiche della biodinamica, nascono vini dotati di classe e carattere, ricchi di frutto e sapidità. Tra questi il Sangiovese P. Honorii Riserva conferma il proprio alto livello anche nella difficile annata 2017. Ottima interpretazione anche per il 25, mentre la vinificazione in anfora dona unicità e un'interminabile progressione olfattiva all'Albana InTerra.

INDIRIZZO Via Colombarone, 888

47032 Bertinoro (FC)

TELEFONO 0543 445496

MAIL info@tenutalaviola.it

WEB www.tenutalaviola.it

ANNO FONDAZIONE 1998

VITICOLTURA Biologica

certificata e biodinamica

ETTARI 12 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Gabellini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Giuseppe Caviola

CONDUZIONE AGRONOMICA

Remigio Bordini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

PLINO DELLE ACACIE 2019

Bianco Igt - Chardonnay musqué 100% | Alc.13,5% | €20

Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Vivace veste giallo dorato. Profumi di salvia, bergamotto, mela renetta e cenni di frutta secca. Il sorso è deciso e dinamico, di buona struttura, ben supportato dalla freschezza e da una profonda impronta sapida. Il finale, di buona persistenza, chiude su sensazioni fruttate. Bocconcini di coniglio ai pistacchi.

ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO P.HONORII RISERVA 2017

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.4.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

Rubino lucente. Bouquet variegato e suadente di ciliegia, viola, pepe bianco e tabacco, impreziosito da sfumature balsamiche. All'assaggio mostra carattere, e conquista per la qualità dei tanini, che donano fine struttura e sapore. La vivida freschezza ne allunga il fruttato epilogo. Anatra al forno con rosmarino.

25 2018

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 45%, Merlot 45%, Sangiovese 10%

Alc.14% | €25 | Bt.1.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO INTERRA 2019

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €20

Bt.1.400 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO INTERRA 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €20

Bt.1.300 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO IL COLOMBARONE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.17.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

ROMAGNA ALBANA SECCO FRANGIPANE 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13% | €10 | Bt.5.800

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO P.HONORII RISERVA 2015



TENUTA NERI

Prosegue senza grandi scosse e cambiamenti di rotta l'attività di questa piccola Tenuta dell'entroterra cesenate, condotta da Valeria e Giovanni. L'approccio è volto a preservare l'integrità dei vini avendo come obiettivo l'eliminazione di ogni approccio chimico. Lo testimonia il marchio "Residuo Zero", registrato nel 2015. La proposta, pur essendo focalizzata sui vitigni tradizionali, esibisce con orgoglio un'interessante interpretazione di merlot. Centrati i Sangiovese, specialmente il Riserva 2017, spezia- to e dal frutto evidente. Molto interessante la produzione di olio.

INDIRIZZO Via Bartoletti 211

Frazione Carpineta

47521 Cesena (FC)

TELEFONO 338 4314478

MAIL info@tenutaneri.comWEB www.tenutaneri.com

ANNO FONDAZIONE 1951

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 18 BOTTIGLIE 15.000

PRODUZIONE OLEARIA SÌ

PROPRIETÀ Giovanni e Valeria Neri

CONDUZIONE ENOLOGICA

Vito Piffer

CONDUZIONE AGRONOMICA

Giovanni Neri

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

TENUTA PALAZZONA
DI MAGGIO

Le dolci colline tra Imola e Bologna, un lungo viale di tigli, una maestosa villa settecentesca e tutto intorno vigneti. Facile immaginare come questo scenario abbia stregato il professor Luigi Perdisa quando, nel 1960, ha scelto la tenuta. Conducono ora l'azienda i bisnipoti Federico e Filippo con entusiasmo e cura del particolare, rispetto per le piante e l'ambiente, con nuovi progetti incentrati sui vitigni autoctoni, sia in vigna sia in cantina. Vini legati al territorio, identitari e gastronomici. Interessanti anche il Dracone Riserva, l'Ulziano e il Sangiovese Aspro.

INDIRIZZO Via Panzacchi, 16

40064 Ozzano dell'Emilia (BO)

TELEFONO 335 397030

MAIL lapalazzona@gmail.comWEB www.palazzonadimaggio.it

ANNO FONDAZIONE 1960

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 15,5 BOTTIGLIE 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Perdisa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Aroldo Bellelli

Federico Perdisa

CONDUZIONE AGRONOMICA

Federico Perdisa

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
LUIS RISERVA 2017

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Manto compatto di colore rosso rubino. Esordisce col nitore dei frutti rossi, seguiti da cannella, tabacco e sensazioni di cipria. Si manifesta di corpo e saporito, con una dotazione tannica di buon livello. Indugia piano in sensazioni di spezia e frutto prima di congedarsi. Guancia di manzo brasata.

🍷 ALMA 2017

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.15,5% | €30 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 ROMAGNA ALBANA SECCO AGOSTINA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.850 | Ferm. Acciaio

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 COLLI D'IMOLA ROSSO DRACONE 2016

Rosso Doc - Merlot 50%, Cabernet franc 38%, Petit verdot 12%

Alc.14,5% | €16 | Bt.13.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi

Ricami granato su sfondo rosso rubino. Indizi di prugna e frutti a bacca rossa macerati sponano tracce vegetali e floreali, e sfociano in tocchi di radice di genziana e rabarbaro. Sorso fresco, con tannino fine, bilanciato da un proporzionato tenore alcolico. Buona lunghezza con ritorni di sottobosco. Anatra confit.

🍷 COLLI D'IMOLA ROSSO DRACONE RISERVA 2013

Rosso Doc - Cabernet franc 45%, Merlot 45%, Petit verdot 10%

Alc.14,5% | €27 | Bt.5.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 24 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ULZIANO 2019

Rosso Igp - Sangiovese 90%, Ciliegiole 10% | Alc.13,5%

€10 | Bt.12.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ASPRO 2020

Rosato Metodo Martinotti - Sangiovese 100% | Alc.12% | €12

Bt.10.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 3 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

TENUTA PICCOLO BRUNELLI

L'areale di San Zeno rappresenta la parte più alta della sottozona Predappio. Qui i vigneti sono completamente circondati da boschi molto fitti, che con la loro presenza condizionano positivamente la produzione vinicola. Negli ultimi anni la Piccolo Brunelli ha compiuto un salto qualitativo davvero importante. La gestione appassionata del giovane Pietro ha impresso una svolta decisa verso la ricerca di vini che sappiano rappresentare al meglio il luogo natio, senza mai rinunciare alla classe e al brio, di cui parla l'eccellente annata del CESCO 1938.

INDIRIZZO Via Matteotti, 1

47010 Galeata (FC)

TELEFONO 339 5416471

MAIL info@piccolobrunelli.it

WEB www.piccolobrunelli.it

ANNO FONDAZIONE 1936

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Pietro Piccolo Brunelli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Vincenzo Tommasi

Serena Gigli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Vincenzo Tommasi

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA SAIANO

Immersa nei boschi, ai piedi della Rocca di Montebello, la tenuta dei Maggioli si propone come un esempio virtuoso di filiera corta agroalimentare. L'allevamento di animali allo stato semibrado, l'orto, gli olivi e le viti forniscono le basi per i prodotti venduti e proposti nei ristoranti e nelle botteghe di famiglia. Rebola e sangiovese rappresentano l'anima vitivinicola di questi terreni di matrice gessosa, fornendoci due bianchi sapidissimi e un rosso sottile e fresco. Debutta un nuovo vino, il Cabernetico, vinificato con la tecnica della macerazione carbonica.

INDIRIZZO Via Casone, 35

Località Montebello - 47825

Poggio Torriana (RN)

TELEFONO 0541 675515

MAIL info@tenutasaiano.it

WEB www.tenutasaiano.it

ANNO FONDAZIONE 2003

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 11 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Mantio Maggioli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Bordini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Bordini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) ROMAGNA SANGIOVESE

PREDAPPIO CESCO 1938 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.6.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Scigno rosso rubino luminoso dalle ricche e sinuose suggestioni: mora, lampone, ciliegia si fondono a spezie, erbe officinali e nuance di tabacco. L'assaggio è avvolgente, dinamico e ben equilibrato. Il tannino setoso e la freschezza accompagnano in un setale lungo e saporito. Piccione alla ghiotta.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO

DANTE 1872 RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.000

Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

PIETRO 1904 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €10 | Bt.6.000

Ferm. Cemento | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 COLLI DI RIMINI REBOLA L'ANIMO 2020

Bianco Doc - Grechetto gentile 100% | Alc.12% | €18 | Bt.2.800

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 5 mesi

Oro lucente dai profumi che richiamano il mondo delle erbe aromatiche, arricchiti da accenni di susina e melone bianco. Il deciso carattere sapido e fresco tende a comprimere gli aromi di frutta. Ben bilanciata la frazione alcolica. La persistenza porta in dote una soave traccia agrumata. Risotto al parmigiano.

🍷 COLLI DI RIMINI REBOLA AMA 2020

Bianco Doc - Grechetto gentile 100% | Alc.13%

€24 | Bt.450 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

GIANCIOOTTO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12

Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 CABERNETICO 2020

Rosso Igt - Cabernet sauvignon 100% | Alc.13,5% | €22

Bt.590 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

TENUTA SANTA LUCIA

La tenuta Santa Lucia, ubicata lungo l'asse fluviale del Savio, rappresenta un tutt'uno con Paride Benedetti, vignaiolo che ha fatto degli autoctoni romagnoli e della conduzione biologica e biodinamica i suoi cavalli di battaglia. A Mercato Saraceno, dove insistono le vigne, le maturazioni sono sempre regolari, facilitate anche dalla quota altimetrica. Paride ama spumantizzare, sia utilizzando il Metodo Classico sia quello Ancestrale, pur avendo una mano felice anche sui vini fermi. Noto l'annata 2020 di Famous: dimostra cosa può dare il vitigno famoso quando viene lavorato con maestria.

INDIRIZZO Via Giardino, 1400
47025 Mercato Saraceno (FC)
TELEFONO 0547 90441
MAIL paride@santaluciacvinery.it
WEB www.santaluciacvinery.it
ANNO FONDAZIONE 2004
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 25 **BOTTIGLIE** 110.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Paride Benedetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Paride Benedetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paride Benedetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TENUTA UCCELLINA

Con l'obiettivo di valorizzare i prodotti del luogo, Hermes Rusticali conduce questa tenuta insieme ai genitori, e lo fa con grande competenza, voglia di rinnovamento e sperimentazione. Ne è un interessante esempio il Biribesch, new entry nell'ampia gamma di prodotti: vino frizzante rifermentato in bottiglia, ottenuto dalle uve di un antico vigneto appena riscoperto. Si conferma un'ottima espressione dell'annata 2020 la Rambéla, che conquista per sentori olfattivi, acidità e facilità di beva, mentre le versioni rivisitate del Blu di Bursôn e dell'Hermes regalano grande dinamismo.

INDIRIZZO Via Aldo Moro, 23/A
48026 Russi (RA)
TELEFONO 0544 580144
MAIL info@tenutaucCELLINA.com
WEB www.tenutaucCELLINA.com
ANNO FONDAZIONE 1985
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 6 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Antonietta
Anna Amoroso
CONDUZIONE ENOLOGICA
Hermes Rusticali
CONDUZIONE AGRONOMICA
Hermes Rusticali
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (91) FAMOUS 2020

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.13% | €13 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Paglierino luminoso. Ampio ventaglio olfattivo floreale di rosa, glicine e ginestra, poi erbe aromatiche e bergamotto. Assaggio in cui si avverte una gustosa sapidità, con un bel frutto vivido. Strutturato e persistente, invita alla beva allungandosi su sentieri di pompelmorosa. Bigliati al torchio consugodicalamariecanocchie.

🍷 ALBARARA METODO CLASSICO 2017

Bianco Metodo Classico - Albana 100% | Alc.12% | €22
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 42 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 SASSIGNOLO 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.15% | €19 | Bt.3.300
Ferm. Legno | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 MORO BENDATO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €12 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA ALBANA SECCO ALBARARA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €12 | Bt.12.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE TAIBO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €12 | Bt.12.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE SUPERIORE
SASSIGNOLO RISERVA 2013

🍷 RAMBÉLA 2020

Bianco Igp - Famoso 100% | Alc.13% | €9 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Filigrana verdolina su un buon ordito paglierino. Esprime con intensità e finezza l'aromaticità del vitigno e l'adorna di timo, muschio, ananas, rosa gialla e agrumi. Il sorso snello e agile è dominato da una trama fresco-sapida ben bilanciata che dona ottima bevibilità e un finale amaricante. Risotto agli asparagi.

🍷 BLU DI BURSÔN 2019

Rosso Igp - Uva Longanesi 100% | Alc.12,5% | €11 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA TREBBIANO HERMES 2019

Bianco Dop - Trebbiano 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.1.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 BURSÔN ETICHETTA NERA 2015

Rosso Igp - Uva Longanesi 100% | Alc.15% | €18 | Bt.6.600
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 48 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
CLIVO DEL RE 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €12 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 BIRIBESCH 2020

Bianco Frizzante - Caveccia bianco 100% | Alc.11% | €9
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

TENUTA VILLA ROVERE

Il progetto di Villa Rovere è piuttosto ambizioso e allo stesso tempo ben definito. Si basa principalmente sulla produzione di vini da vitigni internazionali di altissima qualità, cercando di valorizzare il comprensorio approfittando anche dell'importante biodiversità generata dalla folta vegetazione e dai corsi d'acqua presenti. Quest'anno fa mostra di sé il fresco e vegetale Nani 2020, un Sauvignon Blanc definito e minerale, cui segue Giuli, un Syrah in purezza ancora nel pieno della sua gioventù.

INDIRIZZO Via delle Vigne

Località Rovere di Forlì - 47121

San Martino in Strada (FC)

TELEFONO 0543 482075

MAIL info@tenutavillarovere.it

WEB www.tenutavillarovere.it

ANNO FONDAZIONE 2004

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 6 BOTTIGLIE 18.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alessandro Annibaldi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Marco Lucchi, Lisa Masini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marco Lucchi, Lisa Masini

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

TENUTA VILLA TRENTOLA

All'interno dell'anfiteatro collinare di Capocolle di Bertinoro si distendono i vigneti di Federica Prugnoli. Enologa e agronoma, instancabile nel seguire tutti i processi produttivi, dalla cura dei terreni e delle vigne a prevalenza sangiovese, alle vinificazioni. Tutto questo in un areale condotto secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Il Prugnolo 2018 rappresenta appieno lo stile aziendale, equilibrio che gioca sulla piacevolezza di beva e sulla freschezza, enfatizzando nel vocato vitigno autotono il carattere del luogo.

INDIRIZZO Via Molino Bratti

1305 - Località Capocolle

47032 Bertinoro (FC)

TELEFONO 0543 741389

MAIL info@villatrentola.it

WEB www.villatrentola.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 20 BOTTIGLIE 45.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Federica Prugnoli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Federica Prugnoli

CONDUZIONE AGRONOMICA

Federica Prugnoli

Enrico Prugnoli

VENDITA DIRETTA SÌ VISITA IN AZIENDA SÌ

🌿🌿🌿 NANI 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.12,5% | €9 | Bt.5.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 6 mesi

Giallo paglierino smagliante. Una sottile e raffinata traccia vegetale pervade il naso, seguita da cenni agrumati di pompelmo e ritorni balsamici. Al palato è scorrevole e fresco, integrato da leggere venature sapide. Ricordi di timo e salvia evocano una lenta e piacevole chiusura. Tagliolini alle erbe aromatiche.

🌿🌿 GIULI 2020

Rosso Igt - Syrah 100% | Alc.13% | €10 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

IL PRUGNOLO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €18 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

Rosso rubino. I profumi di ciliegia sotto spirito, rosa essiccata e liquirizia sono abbracciati da stuzzicanti sensazioni eteree. Il sorso, dai lunghi rimandi olfattivi, è strutturato ed equilibrato, ricco di tannini fini e alcol. La vivida acidità dona una fresca percezione di scorza d'agrumi che accompagna a lungo. Anguilla alla brace.

🌿🌿 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

ULTIMO ATTO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.10.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

TORRE SAN MARTINO

L'azienda prosegue da vent'anni il suo percorso, con lungimiranza e sana audacia, legando ormai in modo indissolubile la famiglia Costa con Modigliana. Di recente è avvenuta l'acquisizione di una nuova sede presso l'antico convento dei frati Cappuccini, nonché un cambio di conduzione enologica e agraria che sta portando nuove idee in vigna. Il livello qualitativo della produzione è sempre molto alto: in particolare quest'anno il Vigna Claudia 2018, da cabernet sauvignon e merlot, e il Flos Arenaria, da cabernet franc in purezza, ci colpiscono per il loro potenziale espressivo.

INDIRIZZO Via dei Frati, 11

47015 Modigliana (FC)

TELEFONO 0546 940102

MAIL info@torre1922.it

WEB www.torre1922.it

ANNO FONDAZIONE 2001

VITICOLTURA Biologica

ETTARI 20 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Famiglia Costa

CONDUZIONE ENOLOGICA

Donato Lanati

CONDUZIONE AGRONOMICA

Andrea Paoletti

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

TOZZI

Il frizzante entusiasmo dei giovanissimi produttori della cantina Tozzi, unito a un coraggioso e ambizioso progetto a lungo termine, che include una nuovissima cantina, danno risalto a un areale ancora da sviluppare ma con un enorme potenziale. Parliamo di Casola Valsenio, a quasi 500 metri sul livello del mare: panorama mozzafiato e terreni prevalentemente sabbioli, con frazioni calcaree. Stupiscono per eleganza e definizione il Franco, da uve merlot in purezza, e il Vivi, a base di pinot nero, entrambi dalla felice annata 2019, come l'Albana Tantalilli, minerale e vibrante.

INDIRIZZO Via Renzuno, 16

48032 Casola Valsenio (RA)

TELEFONO 340 8331351

345 1040652

MAIL info@cantinatozzi.it

WEB www.cantinatozzi.it

ANNO FONDAZIONE 2016

VITICOLTURA Certificazione SQNPI

ETTARI 7,5 **BOTTIGLIE** 40.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Tozzi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Emiliano Falsini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Marisa Fontana

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 COLLI DI FAENZA ROSSO VIGNA CLAUDIA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30% | Alc.13%

€16 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi e Legno 12 mesi

Sublime compattezza per il rosso rubino dal naso di pregio. Frutti rossi sotto spirito e grafite su uno sfondo speziato e balsamico. Un assaggio deciso e pieno, ben gestito, con scattante freschezza e il sostegno di una trama tannica di spessore. Allungo dai ritorni di arancia sanguinella. Animelle di vitello su purea di piselli.

🍷 FLOS ARENARIA 2018

Rosso Igt - Cabernet franc 100% | Alc.13,5% | €22 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA VIGNA 1922 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA GEMME 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13% | €15 | Bt.25.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 FRANCO 2019

Rosso Igp - Merlot 100% | Alc.13,5% | €13 | Bt.1.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rubino lucente e intenso. Ouverture di ciliegia e prugna sciropata che vira su rabarbaro, tabacco e pepe per poi sfumare su sbuffi vegetali di humus. In bocca è gustoso e dinamico. I tannini, in evoluzione ma integrati, accompagnano il sorso in un finale persistente e ammandorlato. Carré di agnello.

🍷 VIVI 2019

Rosso Igp - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.600

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMAGNA ALBANA SECCO TANTALILLI 2019

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €14 | Bt.6.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROSSO 2019

Rosso Igp - Merlot 50%, Sangiovese 30%, Pinot nero 20% | Alc.13,5%

€11 | Bt.10.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE IKO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.4.500

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

L'eccellente livello della produzione della famiglia Navacchia, anima e trainante capofila della viticoltura di qualità della regione, è una conquista ottenuta con passione, tenacia e una progettualità che guarda sempre al futuro. Nei due poderi, uno sulle colline imolesi e l'altro su quelle forlivesi, Vittorio continua a realizzare capolavori, puntando sui vitigni bianchi autoctoni con macerazioni garbate e rispettose della materia prima. Il prossimo disegno riguarderà l'espressività dei Sangiovese Riserva prodotti a Forlì. L'aspettativa è già altissima.

INDIRIZZO Via Lola, 3
Località Bergullo
40026 Imola (BO)
TELEFONO 0542 657116
MAIL tremonti@tremonti.it
WEB www.tremonti.it
ANNO FONDAZIONE 1971
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 50 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglia Navacchia
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vittorio Navacchia, Nicola Tucci
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vittorio Navacchia
Patrizio Gasparinetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Una storia d'amore per il vino che dura da oltre cinquant'anni quella di Morena Trerè, che nel 1974 imbottiglia il suo primo Sangiovese. Insieme al figlio Massimiliano ha poi unito la proposta vinicola a quella esperienziale, legata all'attività agrituristica, volta a una valorizzazione totale del Faentino. Ampia e variegata è la produzione, tra i vini affascinanti e mai banali, in cui le varietà autoctone tanto care alla famiglia sono accompagnate dai vitigni internazionali. Dell'ottima annata 2020 conquista il Re Bianco, gustoso e bilanciato blend di sauvignon e chardonnay.

INDIRIZZO Via Casale, 19
48018 Faenza (RA)
TELEFONO 0546 47034
MAIL trere@trere.com
WEB www.trere.com
ANNO FONDAZIONE 1960
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 35 **BOTTIGLIE** 180.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Morena Trerè
e Massimiliano Fabbri
CONDUZIONE ENOLOGICA
Emiliano Falsini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Massimiliano Fabbri
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 (96) I ROMAGNA ALBANA SECCO VITALBA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.7.700
Ferm. Terracotta

Luminoso oro antico. Bouquet sfaccettato che emana albicocca disidratata, scorza di agrumi, miele di castagno, poi zafferano e un guizzo mentolato. Assaggio gustoso, polposo, caldo e ben bilanciato da freschezza e sapidità. Lunga chiosa su trame fruttate. Astice alla catalana.

🍷 (91) ROMAGNA ALBANA SECCO VIGNA ROCCA 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €7 | Bt.20.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Colore giallo dorato di particolare lucentezza. Ampi aromi di mandorla, seguiti da mandarino, fiori secchi, miele e memorie di pasticceria. Avvolgente al palato, fresco e sapido. Una lievissima nota astringente struttura una progressione contraddistinta da tracce di cedro candito. Granseola al succo di agrumi.

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE THEA RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 THEA BIANCO 2019

Bianco Igt - Petit manseng 100% | Alc.14,5% | €18
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ANABLÀ 2020

Bianco Metodo Ancestrale - Albana 100% | Alc.11% | €9
Bt.6.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi | 9 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 COLLI D'IMOLA ROSSO BOLDO 2019

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet franc 10%, Sangiovese 10% | Alc.14% | €12 | Bt.3.300 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA
ALBANA SECCO
VITALBA 2017 | 2018 | 2019

🍷 COLLI DI FAENZA BIANCO RE BIANCO 2020

Bianco Doc - Sauvignon 60%, Chardonnay 40% | Alc.13,5%
€8 | Bt.8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

Vivido paglierino dai barlumi dorati. Esordio fine e accattivante di frutta a polpa bianca, poi note di gelsomino, foglia di pomodoro, alloro e maggiorana. Sorso morbido e fresco, dalla beva agile, arricchita da briosa sapidità che ne allunga la buona persistenza fruttata. Chitarra al tartufo e gamberi.

🍷 COLLI DI FAENZA ROSSO MONTECORALLO RISERVA 2017

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 60%, Merlot 30%, Sangiovese 10%
Alc.14,5% | €15 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 RE FAMOSO 2020

Bianco Igt - Chardonnay 50%, Famoso 50% | Alc.12,5% | €7
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 ROMAGNA ALBANA SECCO ARLÙS 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14,5% | €10 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE AMARCORD D'UN ROSS RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Cabernet sauvignon 15%
Alc.14% | €15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VIGNA DELLO SPERONE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 85%, Merlot 10%, Syrah 5%
Alc.13,5% | €10 | Bt.25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VIGNE DI SAN LORENZO

Dopo un anno di assenza ritorna in guida l'azienda di Filippo Manetti, in una veste rinnovata. Lasciato infatti il vecchio sito in località Campiume, è stata realizzata una nuova cantina adiacente a Brisighella. Con l'acquisto poi di nuovi terreni a Monte Siepe, in parte impiantati anche a oliveto, inizierà un nuovo capitolo della sua storia. I vini presentati rispecchiano le annate, il piglio artigiano e lo stile sempre più maturo e quasi olistico di questo vignaiolo. Tra tutti risalta l'elegante Oudeis, da uve sangiovese, buono ora, indubbiamente più espressivo tra qualche anno.

INDIRIZZO Via della Resistenza, 56
Frazione Pontenono
48013 Brisighella (RA)
TELEFONO 339 1137070
MAIL info@campiume.it
WEB www.vignedisanlorenzo.it
ANNO FONDAZIONE 1998
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 3,6 **BOTTIGLIE** 15.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Filippo Manetti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Filippo Manetti
CONDUZIONE AGRONOMICA
Filippo Manetti
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLA BAGNOLO

I vini sono nati quasi per scommessa, ma Villa Bagnolo è riuscita negli anni a trovare la chiave per esprimere al meglio la sua produzione. Sono stati selezionati i cloni di sangiovese più idonei ai difficili terreni argillosi, e tra i vitigni internazionali sono stati scelti cabernet sauvignon e franc, dai quali nasce il ricco Udeis. Figlio di bassissime rese in vigna e dell'utilizzo di tini in acciaio appositamente modificati per diversificare le tecniche di fermentazione, vede quest'anno la luce il Valdilà 2015, un Sangiovese Riserva che affianca lo storico Bagnolo.

INDIRIZZO Via Bagnolo, 160
Località Bagnolo - 47011
Castrocaro Terme (FC)
TELEFONO 0543 769047
MAIL info@villabagnolo.it
WEB www.villabagnolo.it
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 17 **BOTTIGLIE** 100.000
PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Vito Ballarati
CONDUZIONE ENOLOGICA
Vito Ballarati
CONDUZIONE AGRONOMICA
Vito Ballarati
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† OUDEIS 2016

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.12% | €22 | Bt.2.400
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 30 mesi

Rosso granato di media compattezza, i cui aromi - di confettura di ciliegie e scorza di agrumi - s'intrecciano a una speziatura mai invadente e a sensazioni di sottobosco e viole. La beva, fresca e di vibrante sapidità, fa risaltare un fine intreccio tannico, preludio di una struttura in equilibrio. Ravioli ripieni di brasato.

†† ANAM 2018

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12% | €18
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

† CAMPIUME 2017

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.12,5% | €18
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE BAGNOLO RISERVA 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €14 | Bt.4.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Magnifica livrea granato. Al naso regala ventate di prugna, delicati tratti floreali, di sottobosco e di spezie dolci. La struttura gustativa si fonda sul tenore alcolico e su tannini lievemente astringenti, che assieme alla spalla acida ne sostengono l'allungo su orme fruttate. Costolette di agnello fritte.

††† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE VALDILÀ RISERVA 2015

Rosso Dop - Sangiovese 100% | Alc.15% | €27 | Bt.4.300
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

† ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SASSETTO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5%
€10 | Bt.9.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VILLA LIVERZANO

Ritorna in guida una delle aziende stilisticamente più innovative della viticoltura romagnola. Marco Montanari ha passato la mano: la nuova proprietà fa ora affidamento sulla continuità che l'enologo Francesco Bordini può assicurare. Vini da vitigni francesi e da sangiovese, vinificati con un uso consapevole di legni piccoli scelti meticolosamente. Il portfolio presentato è di notevole livello, dai balsamici e speziati Rebello e Don al potente e raffinato Trecento. Di palese interesse il Ficcanaso, sapida e originale interpretazione del sauvignon blanc.

INDIRIZZO Via Valloni, 47

Frazione Rontana - 48013

Brisighella (RA)

TELEFONO 0546 80461

MAIL info@liverzano.it

WEB www.liverzano.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ Josef Knotzl

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Bordini

Paola Antonello

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Bordini

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

VILLA OTTO LUNE

L'azienda nasce da un recente progetto di potenziamento del sangiovese che trova su questa collina, da cui si gode la vista del mare, l'habitat ideale per produrre vini di classe e struttura. I terreni argilloso-calcarei e l'attentissima cura prestata a tutti gli aspetti della conduzione agricola, portano alla produzione di un vino, il Marnoso 2018, che si contraddistingue per il suo equilibrio e l'immediata piacevolezza. Il Rosamari, un rosato di struttura, sempre da uva sangiovese, pensato per il periodo estivo, arricchirà l'offerta dal prossimo anno.

INDIRIZZO Via Covignano, 295/A

San Martino in Venti - 47923

Rimini (RN)

TELEFONO 338 7485960

MAIL info@villaottolune.com

WEB www.villaottolune.com

ANNO FONDAZIONE 2009

VITICOLTURA Biologica certificata

ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 8.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Matteo Dini

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabrizio Moltard

CONDUZIONE AGRONOMICA

Fabrizio Moltard

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

🍷 TRECENTO 2019

Rosso Igt - Sangiovese 100% | Alc.14% | €20 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi

Profilo cromatico rosso rubino. Comincia il suo racconto odoroso con piglio balsamico, prosegue con profumi di ciliegia, rabarbaro, caffè, e conclude con la spezia: vaniglia e pepe. La bocca evidenzia tannini di spessore, rotondi e saporiti, ben corroborati dall'acidità e da una buona persistenza. Involtni di mora romagnola alle erbe officinali.

🍷 REBELLO 2017

Rosso Igt - Merlot 50%, Sangiovese 50% | Alc.13,5%

| €30 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 DON 2017

Rosso Igt - Carmenère 60%, Cabernet franc 40% | Alc.14%

€30 | Bt.9.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 DONNA 2017

Rosso Igt - Merlot 100% | Alc.14% | €30 | Bt.2.000

Ferm. Acciaio e Cemento

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 FICCANASO 2020

Bianco Igt - Sauvignon 100% | Alc.13% | €20 | Bt.1.500 | Ferm. Legno

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE MARNOSO 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14,5% | €13 | Bt.8.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Ricami granato su pregevole stoffa rubino. Quadro aromatico di ampio respiro, che spazia dalla frutta rossa ai fiori essiccati, con soffi balsamici e speziati. È succoso al palato, e ripropone il gusto del frutto; il tannino è levigato e porta a una lunga chiusura, finemente speziata. Brasato al Sangiovese.



VILLA PAPIANO

Altitudine, boschi e arenaria sono i tre elementi naturali, nonché le parole chiave, per identificare i vigneti di proprietà della famiglia Bordini, situati nella stretta e caratteristica valle dell'Ibola di Modigliana. Qui sono allevati, in sintonia con l'ambiente, vitigni autoctoni quali sangiovese, albana e trebbiano. I vini sono sempre dotati di freschezza, sapore e finezza. Lo dimostra egregiamente Strada Corniolo 2019, un Trebbiano tonico e gustoso, che conquista il palato, pur senza dimenticare il resto della gamma, che si rivela di pregio.

INDIRIZZO Via Ibola, 24

47015 Modigliana (FC)

TELEFONO 338 1041271

MAIL info@villapapiano.itWEB www.villapapiano.it

ANNO FONDAZIONE 2000

VITICOLTURA Biologica e biodinamica

ETTARI 10 BOTTIGLIE 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Villa Papiano

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Bordini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Bordini

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì



VILLA SAN LAZZARO

Tipica azienda agricola a conduzione familiare, attiva sin dai primi anni del Novecento, Villa San Lazzaro si adagia ai piedi delle colline cesenati, zona ricca di terreni fertili, vocati soprattutto alla produzione di alberi da frutto, ma dove spesso trovano posto vigneti da cui si ricavano vini profumati e godibili. È il caso del Gagliotto, unico vino prodotto al momento in cantina, che esprime al meglio le peculiarità di questa zona, esaltate da una vinificazione svolta completamente in acciaio. Gradevole da bere e amico della cucina del luogo.

INDIRIZZO Via Emilia Levante, 1416

47521 Cesena (FC)

TELEFONO 338 3189999

MAIL gagliotto@fastwebnet.itWEB www.aziendasanlazzaro.it

ANNO FONDAZIONE 1920

VITICOLTURA A basso

impatto ambientale

ETTARI 3,5 BOTTIGLIE 4.500

PRODUZIONE OLEARIA Sì

PROPRIETÀ

Anna Carla Ghini e fratelli

CONDUZIONE ENOLOGICA

Francesco Bordini

Lisa Masini

CONDUZIONE AGRONOMICA

Francesco Bordini

VENDITA DIRETTA Sì VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 STRADA CORNIOLO 2019

Bianco Igt - Trebbiano 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.000

Ferm. Cemento | Mat. Legno 6 mesi

Giallo paglierino fitto e lucente. All'olfatto emergono ginestra e agrumi, in una cornice soave di erbe officinali e salvia. La beva è invitante e ricca di sapore, con una progressione fresca e stimolante, che indugia su toni agrumati di lime. Parmigiana di zucchine.

🍷 PAPIANO 2017

Rosso Igt - Centesimino 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.3.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE MODIGLIANA
VIGNA PROBI 2018

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €11 | Bt.12.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 TERRA! 2020

Bianco Igt - Albana 100% | Alc.12,5% | €10 | Bt.3.000 | Ferm. Terracotta

ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
GAGLIOTTO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €9 | Bt.3.500

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Drappeggio rubino di buona compattezza. In primis regala profumi di frutta rossa: amarena e prugna; a seguire fiori essiccati e un tocco di spezie piccanti. Al palato si mostra di buona struttura e con tannini vigorosi che accompagnano verso un epilogo dai ricordi di frutta sotto spirito. Bocconcini di salsiccia al rosmarino.

🍷 ROMAGNA
SANGIOVESE MODIGLIANA
I PROBI DI PAPIANO
RISERVA 2015

🍷 TERRA! 2013

La sfida di Mauro Giardini e Davide Castellucci continua, in quel lembo di terra tra Longiano e Roncofreddo rinfrescato dal mare e inverdito dai boschi. Guidati dalla biodinamica, dopo lunghe macerazioni in cemento e anfora, nascono dei vini monumentali. Ne sono una tangibile dimostrazione le nuove annate: ampi e netti i profumi, di grande respiro e dinamicità all'assaggio. Su tutti spicca, per il secondo anno consecutivo: A, da uve centesimino vinificate in anfora: il 2020 gli ha conferito una splendida linearità, senza costruzioni ipertrofiche ad appesantirlo.

INDIRIZZO Via Doccia, 1442
Località Villa Venti di
Roncofreddo - 47020 Forlì (FC)
TELEFONO 0541 949532
MAIL info@villaventi.it
WEB www.villaventi.it
ANNO FONDAZIONE 2002
VITICOLTURA Biologica
certificata e biodinamica

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 28.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Famiglie Riva
Castellucci e Giardini
CONDUZIONE ENOLOGICA
Lisa Masini
CONDUZIONE AGRONOMICA
Remigio Bordini
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Stefano, nel corso degli anni, è riuscito a imprimere in ogni sua etichetta il marchio della costanza, preservando tutto il calore del frutto senza intaccarne la bevibilità. Ne è eloquente testimone l'Amedeo Bianco 2019, robusto ma dal sorso agile. Uno stile ottenuto sia con un lavoro metodico sulle vigne, poste sulle colline cesenati, sia attraverso l'uso di moderne tecnologie di cantina, pensate ad hoc per ciascuna etichetta. Le fermentazioni avvengono in legno; le crio-macerazioni e le maturazioni invece in meravigliose vasche di cemento, che da sole varrebbero una visita.

INDIRIZZO Via Madonna dell'Olivio
2300 - 47521 Cesena (FC)
TELEFONO 0547 301190
MAIL zavalloni.stefano@tiscali.it
WEB www.zavallonivini.com
ANNO FONDAZIONE 2000
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 18 **BOTTIGLIE** 95.000

PRODUZIONE OLEARIA Sì
PROPRIETÀ Stefano Zavalloni
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Lucchi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefano Zavalloni
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

☆☆☆☆ (91) A 2020

Rosso Igt - Centesimino 100% | Alc.12,5% | €20
Bt.2.500 | Ferm. Terracotta

Rubino con riflessi violacei. Delicate suggestioni di amarena, cui fanno seguito cenni floreali e una lieve speziatura, compongono un bagaglio nobile e profondo. Ugualmente misurato il corpo: la freschezza sostiene la struttura, senza essere mai invadente. Progressione persistente e saporita. Stinco laccato al miele.

☆☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE PRIMO SEGNO 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.13,5% | €12 | Bt.17.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

☆☆ SERENARO 2020

Bianco Igt - Famoso 100% | Alc.12% | €10 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

☆☆☆ ROMAGNA ALBANA SECCO AMEDEO BIANCO 2019

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.15% | €15 | Bt.4.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi

Giallo dorato. Naso fondato sulla grazia della ginestra, sull'albicocca disidratata e sulla verve della scorza d'arancia. Sorso di spessore, arricchito da una carica acida che richiama la frutta, sia agrumata che candita, equilibrato da un calore alcolico che avvolge e allunga piacevolmente. Gamberoni al sale.

☆☆☆ COLLI ROMAGNA CENTRALE CABERNET SAUVIGNON RUBE O RISERVA 2018

Rosso Doc - Cabernet sauvignon 100% | Alc.14% | €9
Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Cemento 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

☆☆☆ EPASSI 2018

Rosso Passito - Sangiovese 100% | Alc.15,5% | €16 (0,5l)
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Dolci al cucchiaio o a base di frutta

☆☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE SOLARIS 2019

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €15 | Bt.6.500
Ferm. Acciaio e Cemento | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

☆☆☆ ● ROMAGNA ALBANA SECCO 2020

Bianco Docg - Albana 100% | Alc.14% | €9 | Bt.21.000 | Ferm. Cemento
ABBINAMENTO Risotti di terra

☆☆☆ ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE 2020

Rosso Doc - Sangiovese 100% | Alc.14% | €10
Bt.20.000 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena