

Sangiovese di Romagna Riserva DOC 2020

Wissenswertes

Dieser Riserva ist eine von 3 reinsortigen Sangiovese di Romagna Interpretationen von Umberto Cesari. Er beweist, dass Sangiovese nicht nur im Chianti Gebiet für Furore sorgen, sondern sich auch im Terroir der Romagna bestens entfalten kann. Schriftlich erwähnt wurde die Rebsorte in der Romagna jedenfalls erstmalig 1651. Der Rotwein Sangiovese Riserva DOC begleitet das Unternehmen seit seiner Gründung. Auch sein Produktionsprozess blieb unverändert der Gleiche. Dabei ist die Sangiovese Rebe die meist angebaute Traubensorte in Italien. Alter und Herkunft liegen jedoch im Dunkeln. Auch die etymologische Bedeutung des Namens ist umstritten und wird regional unterschiedlich ausgelegt. Präferiert wird häufig die Abkürzung von "sangue di Giove" (dt. Blut des Jupiter). Das Potential dieser roten Trauben reicht vom einfachen Alltagswein bis hin zum Spitzengewächs. Genauso fächert sich die Aromenvielfalt von Frucht über Würze bis hin zu Veilchen.

Anbaugebiet

Weinberg der Kellerei Umberto Cesari. Durchschnittsalter der Weinberge: 15 Jahre, Hektarertrag: 8000 kg.

Traubensorte

Sangiovese 100%.

Boden

Lehmig, mittellockere Textur.

Herstellverfahren

Sorgfältige Lese der Sangiovese Trauben. Die Vinifizierung erfolgt in vertikalen Edelstahlfermentern mit Temperaturkontrolle bei 14 bis 20-tägiger Maischestandzeit. Der Rotwein wird 18 Monate in 30 hl-Fässern aus italienischer und slawonischer Eiche ausgebaut. Schließlich reift der Riserva noch 6 Monate in Stahltanks.

Farbe

Intensives Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen.

Bukett

Intensives, wenig Duftspiel. Mit Anklängen gerösteten Kaffee und an Veilchen.

Geschmack

Trocken, vielschichtig. Mit dezenter und raffinierter Tanninader.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-18°C.

Lagerung

Der Sangiovese di Romagna Riserva DOC kann noch 5-7 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Sangiovese di Romagna Riserva DOC passt ausgezeichnet zu roten Fleischsorten. Ein trockener Rotwein ganz besonders zu Gegrilltem oder Gebratenem, aber auch zu lange gereiftem Käse wie z.B. Parmesan.



Sonstige Daten:

Art-Nr: 4515

Alkohol: 14,00% Volumen

Gründung: 1964

Reifung: Naturkork

Flaschen: 3.861.000

Standort: Castel San Pietro

Terme (BO)

Säure: 6,00 g/l

Besitzer: Gianmaria Cesari

Anbau: konventionell

Onologe: Team von Onologen

Weinberge: 175 ha eigene und 180 ha gepachtete

Weinberge

Restzucker: 4,70 g/l

EAN: 8013327000068

