CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

BRON & RUSEVAL SANGIOVESE-CABERNET 2017 IGT FORLI

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno:	SANGIOVESE DI ROMAGNA, CABERNET SAUVIGNON
Uve:	60% SANGIOVESE-40% CABERNET SAUVIGNON
Zona di produzione:	Bertinoro
Vigneti	Maestrina
Bottiglie prodotte	13.000
Superfice vitata	2,40 ha
Esposizione terreno	nord/nord-est
Terreno	Franco limoso argilloso con alto calcare attivo
Enologo	Casadei Emanuele
Densità di impianto	5.000 viti ad ettaro
Sistema di allevamento	cordone speronato
Produzione per ha	80 q.li ha uva 55.22
Colore:	rosso rubino, fitto, con riflessi violacei
Profumo:	Intenso, di frutta a bacca rossa, more, ben equilibrata tostatura, leggero sentore di liquerizia
Sapore:	buona la struttura, caldo, tuttavia la bocca rimane agile con tannini evidenti ma ben bilanciati dal volume del vino
Abbinamenti:	Carne rossa alla griglia, pollame nobile e selvaggina
Affinamento	1 anno in barrique media tostatura

DATI ANALITICI

Alcool	14,00 % vol.
Zuccheri residui	1 g/l
Acidità volatile	0,67 g/l
Acidità totale	5.60 g/l
Estratto secco netto	30.5 g/l
Solforosa Totale	67 mg/l
Solforosa libera	20 mg/l

In Romagna, un tempo era costume dare un soprannome alle famiglie contadine che veniva poi tramandato di padre in figlio, tradizione che, insieme all'uso del nostro dialetto, oggi si sta purtroppo perdendo.

Bron & Rusèval sono stati e saranno i soprannomi, rispettivamente delle famiglie Sirri e Casadei.

Produrre un vino di grande qualità, ed identificarlo con questo nome era un'occasione imperdibile, per continuare una tradizione che difficilmente avrebbe potuto sopravvivere nel tempo. La prima annata è stata prodotta nel 1999, quando in azienda cresce la voglia di misurare potenzialità del nostro territorio e capacità tecniche, anche su vitigni internazionali.

CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2017

Vendemmia molto delicata a causa di un andamento stagionale estremo: mancanza assoluta di pioggia e temperature estive che spesso hanno superato i 38 gradi. Le uve sono state vendemmiate all'inizio di settembre anticipando di almeno tre settimane il periodo naturale di maturazione.
Concentrazione zuccherina importante, comunque ben bilanciata da buona acidità e ph equilibrato.

Celli s.n.c. di Sirri & Casadei Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
celli@celli-vini.com www.celli-vini.com
Celli Vini celli_vinidibertinoro