



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LE GRILLAIE RISERVA 2018 ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Sangiovese di Romagna
Trauben	100% Sangiovese
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Massa, Maestrina
Abgefüllte Flaschen:	35.000 zu 0,750lt, 390 Magnum zu lt. 1,5
Bepflanzte Fläche:	5,50 ha
Lage:	Massa: Ost-Südosten; Maestrina: Nord-Nordosten
Boden:	Mittelstarke Mischung, Ton, Lehm, Sand
Önologe:	Emanuele Casadei
Pflanzdichte:	2900-5000 Rebstöcke pro Ha.
Wuchsform der Reben:	Strecker
Produktion pro Hektar:	87.000 Kg. Trauben, 56 hl Wein
Farbe:	Leuchtend, rubinrot
Bukett:	weinig, nach reifen roten Beeren, würzig
Geschmack:	trocken, diskrete Weichheit, anhaltend, mit gut ausgedrückten aber reifen Tanninen
Ausbau :	1 Jahr 100% in traditionellen Eichenfässern mit 30hl Fassungsvermögen Danach mindestens 1 Jahr Ausbau in der Flasche
Gut zu:	Fleisch vom Grill, Kleinwild

ANALYSENWERTE

Alkoholgehalt:	13,73% Vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Flüchtige Säure:	0,54 g/l
Stabile Säure:	5,5 g/l
Trockenextrakt netto:	28,5 g/l
Schwefeldioxid:	80 mg/l
Freies Schwefeldioxid:	25 mg/l



WEINLESE 2018

Nach der großen Trockenheit des Jahres 2017, kann man das Jahr 2018 wieder als pseudo-normal betrachten. Trotz eines extrem regnerischen Mais, der uns einige Schwierigkeiten in der Kontrolle über den Mehltau und den falschen Mehltau bereitete, hat sich der Klimaablauf ab Juni normalisiert und sich bis zu der Weinlese sehr ausgeglichen gehalten. Wir hatten gesunde, knackige Trauben, mit einem guten phenolischen Reifegrad. Dadurch hat der Wein auch nach dem Ausbau im Holzfass seinen einzigartigen Duft erhalten und drückt voll die Identität des Sangiovese aus.

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



Celli Vini



celli_vinidibertinoro