



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LE GRILLAIE RISERVA 2019
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno:	Sangiovese di Romagna
Uve:	Sangiovese 100%
Zona di produzione	Bertinoro
Vigneti	Massa, Maestrina
Bottiglie prodotte	35.000 da 0,75 l, 350 MAGNUM da l. 1,5
Superficie vitata	5,50 ha
Esposizione terreno	Massa: est/sud-est; Maestrina nord/nord-est
Terreno	medio impasto sabbia limo argilla
Enologo	Casadei Emanuele
Densità di allevamento	2900 /5000 a ettaro
Sistema di allevamento	cordone speronato
Produzione per ettaro	87 Q.li di uva, 56 hl. di vino
Colore	rosso rubino, brillante
Profumo:	frutta a bacca rossa, fragola, marasca croccante, spezie
Sapore:	asciutto, discreta morbidezza, persistente, con tannini evidenti ma maturi
Affinamento:	Per un anno 100% in botti di rovere tradizionali capacità 30 hl, successivo affinamento in bottiglia
Abbinamenti:	Carne rossa alla griglia, cacciagione minuta, pollame nobile, faraona, anatra, piccione

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	13,55 % vol.
Zuccheri residui	0,3 g/l
Acidità volatile	0,35 g/l
Acidità totale	5,5 g/l
Estratto secco netto	28.50 g/l
Solforosa totale	62 mg l
Solforosa libera	25 mg l

CARATTERISTICHE VENDEMMIALI ANNATA 2019

Il trend climatico purtroppo si consolida anno dopo anno, sia pure con alti e bassi anche il 2019 si conferma annata calda, resa meno aggressiva da qualche pioggia notturna rispetto al 2015 e 2017. Vendemmia anticipata alla seconda settimana di settembre, uve sane e croccanti, ma la resa è stata bassa sia termini quantitativi assoluti che in resa vino-uva. Comunque la vite è una pianta meravigliosa, con grande spirito di sopravvivenza... lunga vita alla vite e al vino!

Il vino presenta naso ampio: le spezie si fondono con il frutto, in un intrigante alternanza di sensazioni. Bocca decisa, tannino presente ma in amalgama con struttura. Vino pronto da bere, ma con buone potenzialità di invecchiamento.



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.cell-vini.com

