



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LE GRILLAIE 2022 ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Sangiovese di Romagna
Trauben	100% Sangiovese
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Massa, Maestrina
Abgefüllte Flaschen:	96.000
Bepflanzte Fläche:	14,10 ha
Lage:	Ost-Südosten, Nord-Nordosten
Boden:	Mittelmäßig lehmhaltig mit aktivem Kalkgehalt
Önologe:	Emanuele Casadei
Pflanzdichte:	2900-5000 Rebstöcke pro Ha.
Wuchsform der Reben:	doppelt arkadenförmig
Produktion pro Hektar:	8500 Kg. Trauben, 5525 lt. Wein
Farbe:	Transparentes Rubinrot, glänzend, mit leichtem Violett-Ton
Bukett:	Weinig, blumig, mit Noten nach Marasca Kirschen und reifen roten Beeren
Geschmack:	Anhaltend, mit gut ausgedrückten Tanninen, und trotzdem feiner Textur
Ausbau:	Stahlfass
Gut zu:	Nudelgerichte mit Fleischsauce, Braten, Lamm und Schweinefleisch vom Grill

ANALYSENWERTE:

Alkoholgehalt:	13,58% Vol.
Restzucker:	< 0 g/l
Flüchtige Säure:	0,39 g/l
Stabile Säure:	5,90 g/l
Trockenextrakt netto:	28,90 g/l
Schwefeldioxyd	80 mg/l
Freies Schwefeldioxyd	20 mg/l



WEINLESE 2022

Ein heißes und trockenes Jahr, was mittlerweile zum „Normalzustand“ geworden ist. Menschen und Weinberge versuchen, die widrigen klimatischen Bedingungen zu überstehen. Aber Achtung, wir werden schon nicht wie die Dinosaurier enden! Die angewendeten Anbaupraktiken mildern den Klimawandel und die Weinberge bemühen sich, sich selbst zu retten, indem sie ihre Wurzeln in der Tiefe entwickeln. Ergebnis: Frühe Ernten, mit starker Mengenreduzierung der Trauben (ca. -30 %), gleichzeitige Reifung aller Sorten ... aber ich kann euch versichern: WIR WERDEN NICHT WIE DIE DINOSAURER ENDEN!!

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.celli-vini.com



Celli Vini



celli_vinidibertinoro