



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LE GRILLAIE 2025 ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE

TECHNISCHE DATEN

Rebsorte:	Sangiovese di Romagna
Trauben	100% Sangiovese
Herkunftsgebiet:	Bertinoro
Weinberge:	Massa, Maestrina
Abgefüllte Flaschen:	80.000
Bepflanzte Fläche:	14,10 ha
Lage:	Ost-Südosten, Nord-Nordosten
Boden:	Mittelmäßig lehmhaltig mit aktivem Kalkgehalt
Önologe:	Andrea Calisesi
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, Beton
Gut zu:	Nudelgerichte mit Fleischsauce, Braten, Lamm und Schweinefleisch vom Grill

ANALYSENWERTE:

Alkoholgehalt:	12,96% Vol.
Restzucker:	< 0 g/l
Flüchtige Säure:	0,44 g/l
Stabile Säure:	5,14 g/l
Trockenextrakt netto:	28,10 g/l
Schwefeldioxyd	80 mg/l
Freies Schwefeldioxyd	20 mg/l



WEINLESE 2025

Nach einem erwartungsgemäßen Frühling waren die Monate Mai, Juni, Juli und sogar August von starken Regenfällen geprägt. Insbesondere im Juli fielen 100 mm Regen, was zu einem stetig wachsenden Laubwerk führte. Um dieses einzudämmen, mussten wir die Trauben stark entblättern für eine gute Belüftung und um Krankheiten vorzubeugen. Die Weinlese wurde auf den 28. August vorgezogen. Die Trauben wiesen einen niedrigeren Zuckergehalt, mittelreife rote Beeren, eine transparente rubinrote Farbe und einen lebendigen, dynamischen Geschmack mit ausgewogenen Tanninen auf.

Wie immer ein hervorragender Wein.

Celli srl 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