



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

LE GRILLAIE 2025 ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE VINO BIOLOGICO



CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno:	Sangiovese di Romagna
Uve:	100% Sangiovese
Zona di produzione:	Bertinoro
Vigneti:	Massa, Maestrina
Bottiglie prodotte:	80.000
Superficie vitata:	Ha 14,10
Esposizione terreno:	Est/sud-est, nord/nord-est
Terreno :	Medio impasto argilloso con presenza di calcare
Enologo:	Casadei Emanuele
Densità d'impianto:	2900-5000 viti ad ettaro
Sistema di allevamento:	Guyot-cordone speronato- capovolto
Produzione per ettaro:	8500 kg d'uva, 5525 lt di vino
Colore:	Rosso rubino trasparente, brillante con leggera unghia violacea
Profumo:	vinoso, floreale, con sentori marasca e frutta a bacca rossa
Sapore:	persistente, tannini evidenti seppur di tessitura fine
Abbinamenti:	Primi piatti con ragù di carne, arrosti di carni bianche, grigliate di agnello e maiale

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico tot.:	12,96 vol.
Zuccheri residui:	<0 g/l
Estratto secco totale:	28.1 g/l
Acidità totale:	5.14 g/l
Acidità volatile:	0.44 g/l
Anidride solforosa totale:	80 mg/l
Anidride solforosa libera:	20 mg/l



CARATTERISTICHE VENDEMMIALI 2025

Dopo una primavera in linea con quelli che sono le aspettative della stagione, maggio, giugno, luglio, ma anche agosto sono stati caratterizzati da precipitazioni copiose.

Luglio in modo particolare ci ha regalato 100 ml di pioggia con il risultato di avere la superficie fogliare in continuo sviluppo. Per contenerne lo sviluppo, abbiamo dovuto effettuare importanti operazioni di defogliaatura per mantenere i grappoli bene esposti ed evitare l'attacco di malattie.

La vendemmia è stata anticipata al 28 AGOSTO con grado zuccherino più basso, frutta a bacca rossa mediamente matura, colore rosso rubino trasparente, bocca agile e dinamica con tannini equilibrati.

COME AL SOLITO UN GRAN BEL BERE