

Col Mora Sangiovese Colli di Faenza D.O.C.



*100% Sangiovese
prodotto da una selezione
di uve provenienti dai nostri
migliori vigneti nel comune
di Brisighella in Romagna.
Alle spalle delle fortezze
di Brisighella (Ravenna),
con una esposizione ideale a
400 m slm, le colline argillose
vicine al Col Mora godono
del caldo sole della Romagna
durante il giorno e
delle fresche brezze notturne.*

VIGNETO: colline a sud di Faenza in Romagna nella valle che porta a Firenze, comune di Brisighella.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3.500 piante per ettaro, impiantate nel 1990.

ALTITUDINE: 400 metri slm.

SUOLI: gessoso con argilla, ottimo drenaggio garantito anche dal pendio della collina. Interfile inerbite per garantire apporto di sostanza organica e la presenza di insetti utili.

PRODUZIONE: 9 tonnellate per ettaro, 65% resa.

CICLO PRODUTTIVO: vendemmia manuale nel mese di settembre. L'uva diraspata sofficemente compie una macerazione a freddo prima della fermentazione. Maturazione di 18 mesi in botti d'acciaio seguita da altri 18 mesi di invecchiamento in bottiglia nelle fresche cantine.

COLORE: rosso porpora profondo ed intenso con sfumature violacee.

PROFUMO: consistente tipico delle uve Sangiovese con note di ciliegie, spezie balsamiche, e toni di cacao.

SAPORE: al palato forti sensori di cassis.

GRADAZIONE: 13 % vol.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: coricate in un luogo fresco e scuro.

SERVIZIO: servire a 18 °C, aprendo la bottiglia un'ora prima.

GASTRONOMIA: ideale sulle lasagne, pasta al ragù e tutti i primi piatti elaborati, carni rosse, salumi e formaggi stagionati.